CAPA (Agricultures des régions chaudes)

DOCUMENT D'EXAMEN

E1 - Agir dans des situations de la vie courante à l’aide de repères sociaux - Session 2017

Document de l'épreuve pour la session indiquée, mis à disposition par FormaV pour la révision.

Toutes les annales et leurs corrigés : https://capaarc.fr/annales-sujets-et-corriges

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
100% nature
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE, DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES

Référentiel de diplôme

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole





"Agricultures des régions chaudes"



Photo couverture : Photothèque MAAF - Établissements de l'enseignement agricole
Source : Établissements de l'enseignement agricole







Référentiel de diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

spécialité "Agricultures des régions chaudes"

Sommaire

Référentiel professionnel 1
Contexte de l'emploi visé 3
Fiche descriptive d'activités 9
Situations professionnelles significatives 13

Référentiel de certification 15
Liste des capacités attestées par le diplôme 17
Épreuves de l'examen 21
Unités capitalisables 31
Tableau des équivalences entre épreuves et unités capitalisables 34

Référentiel de formation 35
Présentation générale 37
Architecture de la formation 38

Unités de formation 41

Siglier 69

Référentiel de diplôme créé par arrêté du 10 juin 2015

Référentiel de diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

spécialité
"Agricultures des régions chaudes"

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel du certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAP agricole) spécialité "agricultures des régions chaudes " (ARC) décrit les emplois de niveau V d'employés agricole qualifiés dans les régions chaudes.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première fournit un ensemble d'informations relatives au contexte des emplois visés, la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA) et la troisième présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel de l'agriculture d'Outre-mer

La multiplicité des exploitations de très petite taille et à vocation plurielle est une particularité notable de l'agriculture d'Outre-mer. Toutefois, ces types d'exploitations présentent un ensemble de convergences identifiables.

1.1- Éléments relatifs au secteur de la production agricole

L'agriculture ultramarine est très variée. Elle est cependant marquée par des caractéristiques communes qui sont :

- un milieu tropical générant des conditions édaphiques et climatiques spécifiques, soit insulaires, soit amazoniennes (Guyane),
- des conditions économiques spécifiques induites par l'isolement et l'étroitesse du marché local, et la concurrence sur ce marché local de produits provenant des îles ou des régions voisines à des coûts inférieurs (Nouvelle-Calédonie),
- des phénomènes météorologiques violents (cyclones, tornades…) qui rendent fragile la situation financière des exploitations et remettent régulièrement en cause les emplois des salariés(es),
- la disparition progressive des systèmes de production traditionnels reposant soit sur les grandes cultures, soit sur l'autosuffisance, au profit de nouveaux systèmes de production diversifiés. Ces nouveaux systèmes de production requièrent un ensemble de compétences techniques associées à une grande adaptabilité et des grandes cultures qui bénéficient d'un circuit de transformation et/ou de commercialisation relativement organisé,
- la majeure partie de l'agriculture se fait sur des petites et moyennes exploitations, ayant des moyens limités, avec des agriculteurs(trices) dont la formation continue doit être renforcée et des filières de productions dont l'organisation reste à consolider et à stabiliser,
- l'installation des jeunes agriculteurs(trices) rendue complexe en raison d'un accès difficile au foncier, d'une réglementation contraignante et des difficultés pour le montage financier des projets,
- une pluri-activité importante et accentuée dans certains territoires (par exemple : exploitation du nickel en Nouvelle-Calédonie) qui entraîne une grande variabilité dans la typologie des exploitations,
- une augmentation de l'emploi de salarié(e) agricole permanent dans la plupart des territoires. Cette évolution positive de l'emploi s'explique par :
  - l'augmentation des superficies moyennes par exploitation, même si elles restent à un niveau relativement modeste (entre 4 et 5 hectares),
  - les effets de la "diversification",
  - l'effet "maîtrise des filières", allant de la production à la commercialisation,
  - le renouvellement des générations (pyramide des âges).
- la création de nouvelles filières de productions telles que, l'agriculture prenant en compte le développement durable (agriculture biologique, raisonnée,…), la floriculture, les travaux paysagers,… La nature du travail dans ces filières nécessite un volume plus conséquent de main-d'œuvre.

Ces évolutions ne se font pas au même rythme :

- **La Réunion, la Guadeloupe et la Martinique** ont des points de similitude :
  - une agriculture basée sur la canne à sucre et l'industrie sucrière,
  - un travail informel important,
  - des taux de chômage proches des 30%,
  - une offre de formation qui s'est adaptée continuellement et a suivi la rénovation pédagogique en diversifiant les modes d'accès à la qualification (apprentissage, voie scolaire, formation continue, VAE).
- **La Guyane et Mayotte** sont deux entités dont le développement commence à intégrer les exigences de l'économie de marché :
  - les exploitations ont peu de salariés(es) déclarés(es),
  - beaucoup d'exploitants(es) utilisent ponctuellement une main-d'œuvre étrangère (comorienne et malgache pour Mayotte, surinamienne et brésilienne pour la Guyane…) qui entrave l'insertion des sortants de formation,
  - seules les exploitations adoptant des techniques culturales "rationnelles" peuvent créer des "niches d'emplois" nécessitant des compétences spécifiques.
- **La Nouvelle-Calédonie, la Polynésie française et Mayotte,** ces territoires affichent une identité culturelle très forte :
  - la taille des exploitations et les revenus générés par les productions permettent difficilement l'embauche de salariés(es) permanents(es),
  - pour certaines cultures (fruitières, maraîchères) on observe, à certaines périodes de l'année, des créations d'emplois saisonniers quand la main-d'oeuvre familiale fait défaut,

- les compétences attendues, par les employeurs, sont plutôt des savoir-être (motivation, respect des consignes, ponctualité,…) que des savoir-faire qui peuvent s'acquérir assez rapidement en situation de travail. Quant aux connaissances (techniques et générales) exigées, il semble que la maîtrise et l'utilisation des savoirs de base soit suffisante (lire, écrire, compter…), eu égard aux activités et tâches prescrites et effectives.

En Nouvelle-Calédonie et en Guyane, des compétences spécifiques de "monte à cheval" pour l'activité de stockman sont attendues :

- les exploitations de polyculture-élevage de ces territoires travaillent les troupeaux avec des chevaux, notamment pour rassembler, isoler et contenir le bétail.

1.2- Éléments relatifs au secteur de l'agrotransformation

Dans les zones d'outre-mer (à l'exception de Mayotte), avec des degrés variables de développement, il est possible de distinguer trois types d'entreprises :

- **Les entreprises de type "industrie agroalimentaire"**
  - ces entreprises comparables à celles que l'on trouve en métropole (sucreries, rhumeries, conditionnement de l'ananas ou de la banane) développent de l'export (cas de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion)
- **Les petites et moyennes entreprises / petites et moyennes industries (PME/PMI)**
  - ces PME-PMI ont développé des créneaux très spécifiques (jus de fruits exotiques, confitures pays, cassaves, chips, filets de poissons fumés, pâte de piment, transformation et conservation des fruits, transformation et conservation des poissons…) pour répondre à une demande locale,
  - ces entreprises sont susceptibles de croître et d'embaucher si les marchés se maintiennent ou se développent.
- **Les exploitations agricoles**
  - ces entreprises (environ une centaine) se diversifient en transformant leurs produits pour valoriser les productions agricoles locales,
  - ces types d'exploitations se développent, créent des emplois et s'organisent en réseaux (cas des agro-transformateurs de la Guadeloupe et de la Martinique),
  - ce sont des activités émergentes et par voie de conséquence fragiles. Pour se professionnaliser, ces exploitations demandent du personnel qualifié, capable de prendre en compte les règles d'hygiène élémentaires pour mettre sur le marché des produits sains et de qualité. Ce personnel doit aussi être très polyvalent, capable de travailler dans l'exploitation et dans l'atelier de transformation et/ou de conditionnement.

1.3- Éléments relatifs au secteur de l'accueil et du tourisme en milieu rural

- L'accueil et le tourisme en milieu rural occupent une part très importante dans l'économie ultramarine en créant :
  - de nombreux emplois directs en restauration, accueil et entretien des locaux,
  - des emplois indirects et/ou induits en BTP, travaux paysagers...

- Le nombre d'emplois est d'une centaine de personnes dans un secteur qui a encore du mal à se démarquer des complexes touristiques de certains départements.
  Cette activité de diversification est motivée par une volonté de valoriser les productions, de faire découvrir les métiers et de partager les passions locales au travers de prestations de gastronomie, d'hébergement et de loisirs-découverte.
  La Martinique et la Guadeloupe commencent à prendre conscience de l'importance de ce marché et quelques agriculteurs(trices) proposent des gîtes ou des chambres d'hôtes, mais l'offre reste limitée.
  La Réunion possède un réseau important de structures d'accueil proposées à la population locale ou touristique.
  En ce qui concerne la Guyane, le tourisme en milieu rural offre de bonnes oportunités de développement, et en Nouvelle-Calédonie, le réseau "Bienvenue à la ferme" réalise un travail important d'agréments de qualité pour des prestations à la ferme.

1.4- Éléments relatifs au secteur de l'aquaculture, de la pisciculture et de la pêche

- Le nombre d'emplois est d'environ 30 000.
- Ces secteurs sont toutefois différents selon les territoires. Leur gestion relève de la compétence de divers ministères et collectivités : agriculture, transport, mer, Chambre d'agriculture (cas de la pêche lagunaire en Polynésie Française).
- Ces secteurs génèrent de nombreux emplois directs (salariés(es), chefs(fes) d'équipe, pêcheurs…) et indirects et/ou connexes (salariés(es) de pêcherie par exemple).
- Les compétences attendues reposent essentiellement sur des savoir-être et des savoir-faire spécifiques d'entretien (moteurs, bateaux (peinture), digues (engazonnement…), alimentation…)
- Les productions aquacoles et piscicoles développées au début des années 80 aux Antilles et en Guyane ont connu sous cette forme des devenirs divers et dans tous les cas des difficultés techniques de mise au point. Actuellement recentrées sur la satisfaction des besoins locaux, ces productions aquacoles et piscicoles présentent des potentialités prometteuses. En Nouvelle-Calédonie, la production de crevettes dans les fermes aquacoles génère une forte activité.

1.5- Environnement politique, social, réglementaire des secteurs professionnels

L'économie agricole ultramarine est marquée par :
- ❍ la saisonnalité des emplois,
- ❍ la petite taille des structures de production,
- ❍ un faible niveau de mécanisation et d'automatisation.

Dans ce contexte, l'agriculture joue un rôle social et économique important en matière d'emplois, de productions et de répartition des richesses.
Les agricultures d'Outre-mer constituent des activités très structurantes notamment en termes d'échanges commerciaux. Celles-ci valorisent l'importance et la qualité des équipements et amortissent leurs coûts par économie d'échelle, par :
- ● l'importance de certains secteurs d'activité agricole comme le sucre, la canne et la banane,
- ● leur nature (secteur primaire à vocation exportatrice),
- ● les volumes en jeu.

Les agricultures ultramarines doivent répondre à une demande diversifiée qui s'accompagne d'un besoin accru en termes de qualité, de sécurité sanitaire et de prise en compte des problématiques de développement durable.

1.6- Typologie des entreprises et des établissements concernés

Les structures des exploitations agricoles sont très diverses et variables d'une région à l'autre et d'une production à l'autre. On peut trouver, côte-à-côte :
- ● des exploitations agricoles de type industriel,
- ● des exploitations agricoles de type familial.

Les exploitations agricoles de ces territoires sont, en moyenne, de petite taille. Nombreuses sont celles qui n'atteignent pas la dimension minimale nécessaire à leur viabilité économique en tant qu'entreprise marchande.
Toutefois, les agricultures familiales ou traditionnelles trouvent d'autres intérêts que la seule valeur ajoutée économique.

1.7- Étude des facteurs d'évolution et de variabilité en cours

Actuellement, les exploitations agricoles renforcent et poursuivent leur orientation vers des productions de qualité répondant aux besoins de chaque département et aux attentes des consommateurs. L'agriculture est fortement soutenue et valorisée au travers de la promotion des signes de qualité : les filières et les institutions d'appui-conseil prennent pleinement en compte les problématiques environnementales et de développement durable.
Malgré la communication et la nécessité d'une agriculture forte et innovante, des territoires agricoles comme la Nouvelle-Calédonie, se trouvent confrontés à des réalités qui perturbent leur développement :
- ❍ les mines de nickel attirent beaucoup de salariés(es),
- ❍ le prix du foncier fragilise l'activité agricole au profit de l'activité immobilière,
- ❍ les conditions d'emploi de la main-d'œuvre sont moins attractives que dans le secteur industriel.

2- Emplois visés par le diplôme

Le certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAPagricole) est un diplôme de niveau V. Il s'agit du premier niveau de qualification professionnelle préparant à des emplois d'employés(es) qualifiés(es).
Ce diplôme constitue une réponse aux besoins de qualifications pour des emplois d'agriculteurs(trices) indépendants(es) et d'employés(es) qualifiés(es).
Ce diplôme s'adresse à un public en formation scolaire initiale et par apprentissage et/ou à des adultes en formation continue.

Compte tenu de la spécificité des conditions d'installation en agriculture dans certains territoires (Nouvelle-Calédonie, Mayotte, Guyane), cette qualification peut servir à l'installation avec des aides publiques.

Cette qualification sera utilisée selon les territoires soit pour l'emploi salarié, soit pour une activité d'indépendant.
Dans ce référentiel, nous présenterons l'activité de salarié(e).

Le(la) titulaire de cette qualification de niveau V est employé(e) par des exploitants agricoles ou par des organismes au service direct de la production agricole. Les activités de l'employé(e) se font toujours sous la responsabilité du supérieur hiérarchique tout en ayant la responsabilité de son poste de travail.
Le degré de spécialisation des tâches est fonction de la taille et du type d'entreprise.

Les exploitations agricoles dans lesquelles le(la) salarié(e) peut exercer sont de différents types au sein des départements et collectivités d'outre-mer :
- ● les exploitations à dominante **"productions animales et/ou polyculture-élevage"** où le(la) salarié(e) exerce une activité très polyvalente. Les élevages sont spécialisés tandis que les activités concernent un domaine beaucoup plus restreint,
- ● les exploitations à dominante **"productions végétales"** où le(la) salarié(e) exerce l'activité principalement en conduisant du matériel agricole,
- ● les exploitations à dominante **"productions horticoles"** où le(la) salarié(e) exerce une activité qui nécessite une maîtrise gestuelle importante. La complexité des techniques de production et les spécificités de la commercialisation impliquent des compétences particulières,
- ● les exploitations en **"productions aquacoles"** emploient des salarié(e)s qui exercent une activité spécialisée,
- ● les exploitations liées à la **"transformation et/ou au conditionnement"** emploient des salarié(e)s qui exercent une activité principalement de transformation des produits de la culture, de l'élevage ou de la pêche,
- ● les exploitations du secteur **"de l'hébergement touristique et de la vente de produits locaux"** emploient des salarié(e)s qui exercent une activité principalement dans des structures liées à l'accueil et/ou à la vente (chambres, tables d'hôtes, vente directe à la ferme, marchés locaux…)

L'exécution des activités se fait dans le respect de la réglementation en vigueur, notamment celles liées à l'environnement.

2.1- Appellations du métier et les principales activités

Différentes appellations institutionnelles ou d'usage dans les entreprises selon la nomenclature des codes ROME :

Employé(e) qualifié(e) en productions animales et/ ou polyculture-élevage :

- agent(e) polyvalent(e) en polyculture-élevage
- ouvrier(ère) agricole polyvalent(e)

L'employé(e) qualifié(e) en productions animales assure des activités liées à la conduite d'une ou plusieurs productions animales. Il/elle assure également des activités liées à la conduite de productions végétales en vue de l'alimentation du bétail. Il/elle dispose de connaissances sur l'anatomie et le comportement animal et maîtrise parallèlement des techniques culturales. Il/elle est en capacité d'utiliser les différents équipements nécessaires aux travaux de culture et de récolte. Polyvalent(e) selon la diversité des activités qui lui sont confiées, il/elle doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques de façon organisée et autonome.
Il/elle pourra en particulier en Nouvelle-Calédonie et en Guyane, être amené(e) à utiliser un équidé pour se déplacer sur un territoire et conduire, rassembler et contenir du bétail.
Code ROME : A1416 - Polyculture, élevage

Employé(e) qualifié(e) en productions végétales :

- conducteur(trice) de machines agricoles
- ouvrier(ère) d'arboriculture fruitière

L'employé(e) qualifié(e) en productions végétales dispose de connaissances en techniques culturales. Il/elle sait utiliser le matériel, conduire et régler les engins agricoles. Il/elle possède une bonne capacité de réactivité pour rendre compte de l'imprévu à son(sa) supérieur(e) hiérarchique.
Code ROME : A1416 - Polyculture, élevage

Employé(e) qualifié(e) en productions horticoles :

- employé(e) en floriculture
- employé(e) de productions florales
- employé(e) pépiniériste
- employé(e) maraîcher
- employé(e) de production maraîchère

L'employé(e) horticole, sous la responsabilité du/de la chef(fe) de culture ou du/de la chef(fe) d'exploitation, réalise les opérations techniques liés à la culture de plantes en pleine terre ou en pots, de plantes maraîchères, fruitières, à massif, de bulbes ou de fleurs coupées et à leur conditionnement en vue de leur commercialisation.
Code ROME : A1414 - Horticulture et maraîchage

Employé qualifié en productions aquacoles :

- employé(e) aquacole
- pêcheur/pêcheuse en eau douce ou eau de mer

L'employé(e) aquacole met en œuvre les différentes opérations liées aux travaux d'élevage des poissons, sous la responsabilité du/de la responsable de l'élevage en eau douce ou en eau de mer. Il/elle assure l'entretien de l'outil de production et de ses abords. En fonction du mode de commercialisation, il /elle peut participer à la transformation des poissons, à leur livraison et à leur vente.
Code ROME : A1404 - Aquaculture

Employé(e) d'agro-transformation / agro-conditionnement :
L'employé(e) de fabrication assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit, sous la responsabilité du/de la chef(fe) d'exploitation.
Il/elle agit directement sur le produit manuellement (fumer une viande ou un poisson, découper des légumes, préparer un plat cuisiné…), ou à l'aide de différents ustensiles et machines automatisées (broyeur, mélangeur, four…). Il/elle effectue les contrôles, l'entretien et le suivi des matériels. Il/elle travaille de façon organisée et autonome dans le respect de la réglementation et de la préservation de la santé et de la sécurité au travail.
Il n'y a pas de classification ROME identifiant précisément ce type d'emploi de transformation dans le secteur agricole.
Les activités de transformation des produits sont évoquées comme "activités spécifiques" dans les fiches :
Code ROME : A1416 - Polyculture, élevage

Employé(e) polyvalent(e) dans le secteur de l'hébergement touristique avec vente de produits locaux
L'employé(e) exerce son activité dans le cadre de la diversification des activités des exploitations. Cette diversification dans le secteur de l'hébergement touristique avec vente de produits locaux se développe et favorise la création de structures qui proposent des prestations de type gîte ou pension de famille dans le cadre d'un réseau informel ou organisé. Les activités les plus courantes sont :

- l'accueil du client,
- la vente de produits d'exploitation,
- l'amélioration du cadre de vie,
- l'accompagnement des clients pour la découverte de sites touristiques,
- la participation à des animations.

2.2- Résumé des principaux métiers

Les activités de l'employé(e) agricole varient selon le type d'exploitation dans lequel il/elle exerce : cultures, production laitière, élevage, etc. Il/Elle effectue les activités relatives à des productions mixtes végétales (céréales, oléagineux …) et animales (bovins, porcs, ovins, volailles...).

L'employé(e) d'exploitation agricole de type céréalière ou fourragère procède à la préparation des sols, aux semis, à l'entretien des cultures, à la récolte.
Dans une exploitation d'élevage, l'employé(e) agricole assure l'alimentation animale, l'entretien des bâtiments, les vêlages et le suivi du troupeau. Il/Elle est au plus près des animaux et développe une connaissance approfondie de leur comportement et de leurs besoins.
Dans les exploitations agricoles orientées vers la valorisation des produits, l'employé(e) agricole participe à la transformation, à la vente de produits de la ferme, à la prestation de services (accueil et tourisme à la ferme).
L'employé(e) agricole est par nature une personne polyvalente qui doit s'adapter aux nombreux domaines de l'agriculture dans lesquels il/elle est amené à pouvoir exercer et évoluer. Il/elle peut utiliser des machines agricoles de toutes natures. Il/elle doit veiller à leur entretien et procéder, le cas échéant, aux réparations et à la maintenance de premier niveau. Il /elle participe également à l'entretien général des bâtiments de l'exploitation.

2.3- Place dans l'organisation hiérarchique de l'entreprise

L'employé(e) est sous la responsabilité hiérarchique du/de la chef(fe) d'exploitation ou du/de la chef(fe) d'entreprise, du/de la chef(fe) de service ou du/de la responsable de l'organisation dans laquelle il/elle exerce son activité. La responsabilité et l'autonomie déléguées sont induites par la nature de l'entreprise ou de l'organisme employeur et par l'expérience acquise au cours de la carrière professionnelle. Après quelques années d'expérience, l'employé(e) peut accéder à une fonction d'encadrement avec ou sans diplôme.
Comme agriculteur(trice) indépendant(e), le(la) titulaire du CAP agricole spécialité " agricultures des régions chaudes " est en lien étroit avec les partenaires de l'agriculture qui proposent des prestations et des services (conseils techniques, conseils de gestion, vente de produits et machines …).

2.4- Conditions d'exercice de l'emploi

Employé(e) agricole en productions animales et/ou polyculture-élevage :

L'activité de cet emploi s'exerce dans des exploitations agricoles, en relation avec différents interlocuteurs (chef d'exploitation, chef de culture, techniciens de coopérative, conseillers de chambre d'agriculture, commerciaux, ...). L'activité varie selon le mode d'organisation, la taille de la structure et le type de produits : monoculture (canne à sucre, banane), ou polyculture-élevage spécifique (ovin, porcin, bovin, volaille, lapin,…). L'activité peut s'exercer durant les week-end, les jours fériés ou de nuit.

Employé(e) agricole en productions végétales :

L'activité de cet emploi s'exerce dans des exploitations agricoles en relation avec différents interlocuteurs (chef d'exploitation, chef de culture, techniciens de coopérative, conseillers de chambre d'agriculture, commerciaux, ...).
Cette activité varie selon le mode d'organisation, la taille de la structure et le type de produits : mono-culture (canne à sucre, banane) ou polyculture. L'activité peut s'exercer durant les week-end et/ou les jours fériés.

Employé(e) agricole en productions horticoles et productions légumières :

L'activité de cet emploi s'exerce dans des entreprises horticoles, maraîchères ou en pépinières en relation avec différents interlocuteurs (exploitant, chef de culture, conseillers techniques, clients...). Cette activité varie selon le mode de production (sous serre, plein champ ...) et le type de produit (primeurs, fleurs, plantes aromatiques, ...). L'activité peut s'exercer durant les week-ends, les jours fériés et est soumise au rythme des saisons. Elle s'effectue à l'extérieur ou sous serre et peut impliquer le port de charges.

Employé(e) agricole polyvalent en aquaculture :

L'activité de cet emploi s'exerce dans des entreprises productrices de poissons, de coquillages, de crustacés en relation avec différents intervenants (services vétérinaires, techniciens conseils, clients, ...). Elle varie selon le secteur (aquaculture, conchyliculture, pisciculture, ostréiculture, ...) et les saisons. Elle peut s'exercer durant les week-ends, les jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes. L'activité s'effectue à l'extérieur et/ou en atelier (conditionnement, ...) et peut impliquer la manipulation de charges.

Employé(e) agricole polyvalent(e) en agro-transformation / agro-conditionnement :

L'activité de cet emploi s'exerce dans des exploitations agricoles. Elle s'effectue en atelier, parfois en zone à température élevée, en zone froide ou humide, en zone à atmosphère contrôlée et peut impliquer le port de charges. Le port d'équipements de protection individuelle (EPI) (gants, chaussures de sécurité, protections auditives...), et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque...) est requis. L'activité peut s'exercer durant les week-ends, les jours fériés, de nuit et peut être soumise à des variations saisonnières (fêtes de fin d'année, produits pour l'été, ...).

Employé(e) agricole polyvalent(e) dans le secteur de l'hébergement touristique :

L'activité de cet emploi s'exerce dans des exploitations agricoles en relation avec différents interlocuteurs (chef d'exploitation, commerciaux, ...). Les activités de services, très diversifiées, présentent des caractéristiques communes : les contacts directs avec l'usager (des compétences relationnelles avérées sont requises) et la polyvalence des tâches (conditions de travail exigeant une bonne résistance physique et psychologique avec des horaires spécifiques). Cette activité peut s'exercer par roulement, durant les week-ends, les jours fériés et/ou de nuit et peut être soumise à des variations saisonnières (fêtes de fin d'année, évènementiels, ...).

2.5- Degré d'autonomie et de responsabilité

Le(la) salarié(e) agricole est employé(e) par les exploitants agricoles ou par les organismes au service direct de la production agricole. Le(la) salarié(e) agricole exécute des tâches sous la responsabilité de son(sa) supérieur(e) hiérarchique tout en étant responsable de son poste de travail. Il/elle doit faire preuve d'un sens aigu de l'observation :

- conditions de réalisation des diverses productions,
- utilisation des divers matériels et équipements.

Le degré de spécialisation des tâches est fonction de la taille et du type de l'exploitation. Sa permanence sur les lieux de production lui confère une position privilégiée pour percevoir les changements, les problèmes qui méritent le plus souvent une réponse rapide. Sa capacité à rendre compte de ses activités d'une manière claire et concise est très importante.
Dans l'exécution des tâches, il/elle doit :

- respecter la réglementation,
- être capable d'anticiper les risques possibles, les matériels nécessaires, les niveaux de production…
- être capable de s'adapter à des aléas, climatiques ou autres, que son/sa responsable ne peut prévoir ; ainsi, à ce niveau, il/elle peut être amené à prendre des décisions.

2.6- Évolutions possibles des diplômés dans et hors de l'emploi

Le(la) détenteur(trice) du CAP agricole spécialité ARC peut évoluer de façon différente selon la structure dans laquelle il/elle est employé(e). Il/Elle peut envisager de s'installer sur une exploitation agricole. Les conditions d'installation sont variables d'un territoire à l'autre. Cette qualification permet de présenter des concours de catégorie C dans la Fonction Publique. Ouverts, soit sans conditions de diplôme, soit aux titulaires d'un CAP/CAP agricole ou d'un BEP/BEPA, ces emplois regroupent des postes d'exécution (employé(e)s, agent(e)s techniques.

Fiche descriptive d'activités

Liste des fonctions et activités exercées

La fiche descriptive d'activités (FDA) dresse la liste de l'ensemble des activités de l'employé titulaire de l'emploi/métier. Elles sont écrites, par convention, sans pronom personnel, les activités pouvant être conduites par une femme ou par un homme. La FDA ne décrit pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond au cumul de toutes les configurations d'emploi des personnes occupant les emplois/métiers visés par le diplôme. Ces activités sont regroupées en grandes fonctions selon leur finalité.

Les activités sont classées en "fonctions communes" aux différents systèmes de production et activités complémentaires et en "fonctions spécifiques" à chacun de ces systèmes.
Certaines activités exercées par les titulaires de l'emploi ne le sont que dans certaines structures et en fonction de leur organisation. Le terme "participe" indique que le titulaire de l'emploi réalise au sein d'une équipe, des tâches de nature variées suivant les contextes.

Il convient de préciser que les activités mentionnées dans la FDA sont réalisées en appliquant en permanence les règles et les consignes en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité, de prévention des risques professionnels, de respect du bien-être animal, et de préservation de l'environnement (y compris de lutte contre le réchauffement climatique).

Fonctions liées aux activités transversales du métier

1- Organisation du travail

1.1- prend connaissance des consignes et s'assure de les avoir bien comprises

1.2- organise les différentes tâches à effectuer dans l'espace et le temps dans un souci d'efficacité et d'économie d'effort, en toute sécurité

1.3- réagit à une situation imprévue ou anormale et adapte le mode de conduite en fonction des aléas

1.4- interrompt le travail en cas d'anomalie

1.5 contrôle son assiduité et son rythme de travail

2- Travaux d'entretien de l'exploitation

2.1- nettoie, vérifie et range les différents équipements, matériels et produits

2.2- réalise des opérations d'entretien et de maintenance de 1er niveau des outils, machines et matériels à moteur ou non

2.3- réalise des travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du bâti

2.4- peut participer à la construction de tout ou partie d'un bâtiment

2.5- recueille, conditionne et stocke les déchets en vue de leur élimination

3- Conduite et entretien des matériels et engins de l'exploitation

3.1- prépare le matériel avant son utilisation

3.2- vérifie les sécurités et rend compte des anomalies

3.3- règle le matériel avant son utilisation

3.4- réalise un essai et ajuste les réglages

3.5- conduit des équipements tractés, portés, semi-portés, animés par prise de force

3.6- effectue les opérations d'entretien et de maintenance de 1er niveau des matériels et engins

4- Communication en situation professionnelle

4.1- prévient de son impossibilité d'assurer son activité

4.2- rend compte à son/sa supérieur(e) du déroulement de ses activités

4.3- rend compte à son/sa supérieur(e) des anomalies constatées

4.4- enregistre, sur des supports et applications spécifiques, les données se rapportant à ses activités

4.5- communique au sein de l'équipe et s'intègre dans ses travaux

4.6- contrôle et justifie les résultats de son travail

4.7- lit des notes simples, dossiers et articles spécifiques sur le domaine d'activité

Fonctions liées aux productions animales

5- Interventions dans l'élevage

5.1- intervient dans l'élevage sans perturber les animaux

5.2- repère un animal ayant un comportement inhabituel et signale les symptômes

5.3- surveille les conditions d'ambiance des bâtiments d'élevage

5.4- vérifie la qualité de l'eau et des aliments

5.5- distribue l'alimentation, les fourrages et les compléments alimentaires manuellement et/ou à l'aide des équipements et en fonction du stade physiologique

5.6- assure partiellement ou en totalité le suivi du cycle de production des animaux

5.7- assure partiellement le suivi de l'état sanitaire physiologique et des cycles de reproduction des animaux

5.8- met en œuvre les opérations préventives et curatives du programme sanitaire prescrit

5.9- isole, contient, déplace un animal ou un groupe d'animaux, en toute sécurité

5.10- identifie l'animal en souffrance ou en danger et en rend compte à son/sa supérieur(e)

5.11- repère le moment opportun pour la mise à la reproduction

5.12- prépare la mise-bas

5.13- intervient au moment de la mise-bas

5.14- donne les premiers soins aux nouveaux-nés

5.15- récolte et au stocke des produits de l'élevage

5.16- assure le nettoyage et la désinfection des matériels de récolte et de conservation des produits

5.17- ramasse et stocke les effluents de l'élevage

6- Mise en œuvre des opérations de conduite des cultures ou de pâturage destinées à l'alimentation des animaux

6.1- réalise les différentes opérations de préparation du sol

6.2- prépare les semences ou plants : tri, traitement, dosage…

6.3- réalise le semis de plantes fourragères

6.4- réalise les opérations de fertilisation et d'amendements

6.5- réalise les opérations, manuelles ou mécanisées, d'entretien des cultures

6.6- applique un traitement phytopharmaceutique

6.7- met en œuvre des techniques alternatives aux traitements chimiques

6.8- met en œuvre des techniques de lutte ou de protection intégrée

6.9- réalise les opérations liées à la conduite en pâturage (changement de parc, clôture …).

6.10- réalise les opérations de pose et d'entretien des parcs et clôtures

Fonctions liées aux productions végétales (dont horticoles)

7- Interventions dans le cycle des productions végétales (dont horticoles)

7.1- réalise les opérations de préparation du sol : défoncement, labour, travail superficiel …

7.2- prépare les mélanges terreux, substrats et les supports de culture

7.3- nettoie et prépare les lieux de culture : parcelle, plate-forme, tunnel, ombrière …

7.4- participe au piquetage de la parcelle, de la plate-forme

7.5- réalise manuellement ou mécaniquement les trous de plantations (cf 68 et 87 idem)

7.6- dispose les pots, conteneurs ou les supports de culture

7.7- prépare les semences ou plants : tri, habillage, pralinage, protection phytosanitaire…

7.8- procède à la mise en place des cultures : plantation, repiquage, empotage …

7.9- participe à la mise en place des équipements nécessaires à la conduite des cultures : installation de systèmes d'irrigation, de palissage, de tuteurage, d'ombrage…

7.10- assure la multiplication des végétaux : semis, bouturage, greffage …

7.11- réalise toutes les opérations nécessaires pour une bonne reprise et pour l'acclimatation des végétaux multipliés

7.12- effectue les différentes opérations culturales nécessaires au développement, à la mise à fleurs et/ou à fruits des végétaux : tuteurage, palissage, taille …

7.13- réalise les opérations manuelles ou mécanisées d'entretien de la culture et du sol : arrosage, désherbage, binage …

7.14- réalise des opérations de fertilisation et d'apports d'amendements

7.15- applique un traitement phytopharmaceutique

7.16- met en œuvre des techniques alternatives aux traitements chimiques

7.17- met en œuvre des techniques de lutte ou de protection intégrée

7.18- procède au marquage des végétaux de pépinière à récolter et procède à l'arrachage manuel ou mécanisé de ces végétaux

7.19- récolte et prépare les produits en fonction de leur destination

7.20- conditionne les produits pour le stockage et la vente

8- Utilisation et entretien des équipements et des matériels

8.1- procède aux manipulations courantes des systèmes d'irrigation, d'aération, d'ombrage automatisé ou non

8.2- contrôle et signale une anomalie dans le fonctionnement des installations

8.3- met en œuvre la procédure préconisée en cas de déclenchement d'alarmes

8.4- effectue les opérations d'entretien et de maintenance de 1er niveau des équipements horticoles et d'irrigation

Activités susceptibles d'être exercées par des salarié(e)s selon les systèmes de production et les configurations locales d'emplois

Fonctions liées à l'utilisation et l'entretien d'un équidé comme moyen de locomotion et de travail

9- Stock man

9.1- utilise un équidé pour se déplacer sur un territoire

9.2- utilise un équidé pour rassembler, conduire, contenir un animal ou un troupeau

9.3- assure les soins courants d'un équidé : alimentation, pansage …

9.4- effectue les opérations d'entretien et de maintenance de 1er niveau de la sellerie

Fonctions liées aux productions aquacoles

10- Intervention dans l'élevage aquacole

10.1- participe à la réception et à l'approvisionnement en géniteurs, œufs et juvéniles

10.2- participe à la mise en place des élevages, observe et surveille les animaux et participe au suivi de la qualité de l'eau

10.3- distribue l'alimentation, manuellement ou mécaniquement

10.4- réalise des opérations de suivi des élevages : tri, comptage et/ou d'échantillonnage …

10.5- réalise des opérations de récolte et de prélèvement des animaux

10.6- entretient manuellement ou mécaniquement les abords des bassins

10.7- vérifie les paramètres d'élevage : température, oxygène, turbidité…

10.8- enregistrement de données courantes de l'élevage, dans certains contextes

10.9- recueille, conditionne et stocke les déchets en vue de leur élimination

11- Utilisation et entretien des équipements et matériels dans le respect du cadre réglementaire

11.1- utilise les matériels, équipements et embarcations nécessaires à l'activité aquacole

11.2- participe à la vérification et à la maintenance de 1er niveau des matériels, équipements et embarcations

11.3- stocke, manipule ou évacue les consommables et les déchets (carburants, lubrifiants, effluents d'élevage…)

11.4- réalise les opérations de mise en place et de maintenance de 1er niveau des installations diverses (réseaux, pompage, oxygénation, filtration …)

11.5- procède au changement des corps morts et des fixations de cages

12- Mise en œuvre des différentes activités de transformation de produits

12.1- participe à la transformation des produits

12.2- participe au conditionnement des produits transformés

12.3- participe à la conservation et au stockage des produits transformés

12.4- veille au respect de l'hygiène permanente des locaux et des matériels

Fonctions liées à la fabrication de produits alimentaires

13- Mise en œuvre des opérations liées à la transformation de produits

13.1- participe au contrôle de l'approvisionnement en matières premières et en ingrédients

13.2- participe au contrôle des matières premières et des produits livrés

13.3- participe au stockage des matières premières et des produits livrés

13.4- peut être amené à lire un résultat d'analyse d'échantillon

13.5- prépare des fruits et des légumes : nettoyage, tri, parage, pelage, pesée…

13.6- participe à la préparation des viandes et des poissons : découpe, parage, hachage…

13.7- prépare d'autres matières premières : pesée, mélange…

13.8- respecte les cahiers des charges et les normes d'hygiène et de qualité

13.9- contrôle les conditions d'hygiène des locaux, équipements, personnes et produits

13.10- repère et signale les incidents ou anomalies pouvant donner suite à des problèmes de fabrication

13.11- suit le déroulement des procédés de transformation

13.12- surveille les points critiques de la transformation

13.13- peut être amené à effectuer des prélèvements en cours de transformation

13.14- tient à jour les fiches techniques de suivi des étapes de la transformation

13.15- nettoie autant que nécessaire les machines et le laboratoire

13.16- nettoie et désinfecte les outils et équipements individuels

13.17- range les machines et le laboratoire

14- Participation au conditionnement, au stockage et à l'expédition de produits

14.1- écarte les produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la commande

14.2- s'assure de la bonne présentation du produit

14.3- réalise l'étiquetage manuel ou mécanique

14.4- vérifie la correspondance des indications entre le conditionnement et l'étiquette

14.5- réalise des opérations de conservation et de stockage des produits transformés

14.6- participe au chargement des produits en vue de leur expédition

Fonctions liées à l'hébergement touristique et à la vente de produits locaux

15- Entretien et aménagement du cadre de vie

15.1- effectue le nettoyage des lieux : accueil, restauration, hébergement, sanitaire …

15.2- effectue le rangement des locaux : réserve, cuisine, salle à manger …

15.3- réalise des travaux d'entretien intérieur et extérieur du bâti

15.4- réalise des tâches liées à l'aménagement et à la décoration du cadre de vie

16- Accueil de la clientèle

16.1- assure une présence sur le lieu d'accueil

16.2- fait visiter les locaux et leur environnement, notamment l'exploitation

16.3- tient le registre d'accueil

17- Vente des produits de l'exploitation

17.1- assure une présence sur le lieu de vente

17.2- met en place les produits sur le lieu de vente

17.3- renseigne le client sur la nature du produit

17.4- prend une commande

18- Tenue des documents commerciaux

18.1- enregistre les éléments nécessaires à la comptabilité

18.2- participe à des opérations de fidélisation de la clientèle

Situations professionnelles significatives

Les tableaux suivants présentent les situations professionnelles significatives de la compétence, c'est à dire les situations qui mettent en jeu les compétences-clés des emplois types ciblés par le diplôme. Par nature, elles sont en nombre réduit.

Le(la) salarié(e) qui maîtrise ces situations professionnelles significatives serait donc à même de mobiliser les mêmes ressources pour réaliser toutes les activités correspondant à l'emploi type.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon les ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences

Situations professionnelles significatives transversales

Champs de compétences	SPS	Finalités
Organisation du travail	● Organisation rationnelle des tâches à effectuer ● Adaptation de son intervention en situation imprévue	Rationnaliser son travail et réagir en situation imprévue
Conduite des matériels et entretien des installations	● Conduite du matériel ● Entretien des matériels et des installations	Maintenir la fonctionnalité des engins, des matériels, des bâtiments et équipements par un entretien et une utilisation optimale
Communication en situation professionnelle	● Enregistrement des données ● Signalement des anomalies	Fournir des informations utiles à la prise de décision, à la traçabilité et à l'organisation du travail

Situations professionnelles significatives en productions animales

Champs de compétences	SPS	Finalités
Travaux d'une production animale	● Alimentation des animaux ● Surveillance et soins des animaux ● Récolte et stockage des produits de l'élevage ● Suivi de la reproduction ● Déplacement à cheval dans l'exploitation (Nouvelle-Calédonie, Guyane)	Assurer une production conforme aux objectifs de l'exploitation, conforme aux principes de durabilité et de respect du bien-être animal
Mise en oeuvre des travaux d'une production végétale pour l'alimentation des animaux	● Implantation des productions ● Protection des cultures ● Récolte et conditionnement des produits ● Stockage et conservation des produits ● Gestion des pâturages et utilisation des parcours	Assurer de bonnes conditions de développement des cultures pour l'alimentation des animaux

Situations professionnelles significatives en productions végétales (dont horticoles)

Champs de compétences	SPS	Finalités
Mise en œuvre des opérations liées aux productions végétales (dont horticoles)	● Implantation des productions ● Protection des cultures ● Récolte et conditionnement des produits ● Stockage et conservation des produits	Assurer de bonnes conditions de production et de récolte des végétaux
Mise en œuvre et entretien des équipements et matériels d'irrigation	● Installation, utilisation et contrôle des équipements d'irrigation ● Manipulation des systèmes d'ombrage et d'aération	Assurer l'installation et l'usage des équipements pour répondre aux besoins des productions

Situations professionnelles significatives en productions aquacoles

Champs de compétences	SPS	Finalités
Mise en œuvre des opérations liées aux productions aquacoles	● Mise en place des élevages ● Distribution de l'alimentation ● Surveillance et soins aux animaux ● Récolte, pêche et conditionnement ● Entretien des espaces de production	Assurer de bonnes conditions de développement de l'élevage piscicole
Utilisation et entretien des équipements et matériels spécifiques	● Conduite du matériel ● Entretien des matériels et des installations	Optimiser l'utilisation du parc de matériel et le maintenir en état de fonctionnement

Situations professionnelles significatives de la fabrication de produits alimentaires

Champs de compétences	SPS	Finalités
Transformation des produits de l'exploitation	● Transformation, conditionnement, conservation et stockage des produits transformés	Valoriser les produits de l'exploitation agricole
Vente des produits de l'exploitation	● Vente des produits ● Expédition des produits	Promouvoir et vendre des produits de l'exploitation sur un espace de vente

Situations professionnelles significatives de l'hébergement touristique et vente de produits locaux

Champs de compétences	SPS	Finalités
Amélioration et entretien du cadre de vie	● Nettoyage des chambres, sanitaires, réserves et lieux d'accueil ● Décoration et entretien courant du cadre de vie	Participer aux opérations d'entretien et de maintenance des lieux d'accueil
Accueil de la clientèle dans l'exploitation	● Accueil des personnes sur le lieu de vie et/ou de vente ● Tenue de registres commerciaux	Participer à l'accueil de la clientèle

Référentiel de diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

spécialité
"Agricultures des régions chaudes"

Référentiel de certification

Le référentiel de certification du diplôme est constitué par la liste des capacités attestées par le diplôme et les modalités d'évaluation.

Les capacités sont déterminées à partir de l'analyse des emplois et du travail, en fonction des objectifs éducatifs et d'insertion professionnelle, citoyenne et sociale visés par les certifications du Ministère chargé de l'agriculture.

Elles sont de 2 ordres :
- des capacités générales, identiques pour toutes les spécialités du CAP agricole du Ministère chargé de l'agriculture
- des capacités professionnelles, spécifiques à la spécialité.

Le CAP agricole spécialité "Agricultures des régions chaudes" peut être obtenu par la voie modulaire ou par la voie des unités capitalisables (UC). Chacune de ces voies fait l'objet de modalités d'évaluation spécifiques.

Liste des capacités attestées par le diplôme

Capacités générales

CG1- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique
CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

CG2- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

CG2.1- S'exprimer à travers une réalisation personnelle
CG2.2- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel

CG3 - Interagir avec son environnement social

CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication
CG3.2 - S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif

Capacités professionnelles

Elles se déclinent selon les **3 configurations** suivantes et s'organisent autour de **2 supports** :

- **configuration A : "productions animales" + "productions animales"**
- **configuration B : "productions animales" + "productions végétales"**
- **configuration C : "productions végétales" + "productions végétales"**

CONFIGURATION "A" PAR DEUX SUPPORTSPRINCIPAUX "PA – PA"

CP4. Réaliser des travaux liés à la conduite des élevages

CP4.1 Réaliser des interventions et des soins courants sur les animaux
CP4.2 Réaliser des travaux liés à la surveillance et à l'alimentation des animaux

CP5. Réaliser des opérations liées aux productions végétales pour l'alimentation des animaux

CP5.1 Réaliser des travaux liés aux surfaces fourragères
CP5.2 Mettre en œuvre le pâturage

CP6. Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, des équipements et installations

CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments
CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation

CP7. Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales

CONFIGURATION "B" PAR DEUX SUPPORTS PRINCIPAUX "PA - PV"

Pour le choix de la configuration "B" : aux cultures fourragères, il convient d'associer les cultures annuelles, cultures florales ou cultures pérennes

CP4. Réaliser des travaux de l'élevage et de la production végétale

CP4.1 Réaliser des interventions courantes sur les animaux et les végétaux
CP4.2 Réaliser des travaux liés à l'alimentation, à la surveillance des animaux et à la mise en place des végétaux

CP5. Réaliser des opérations liées aux productions végétales

CP5.1 Réaliser des opérations techniques liées au cycle de production
CP5.2 Effectuer des travaux de récolte, de conservation ou de conditionnement

CP6. Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, des équipements et installations

CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments
CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation

CP7. Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales

CONFIGURATION “C” PAR DEUX SUPPORTS PRINCIPAUX “PV - PV”

CP4. Réaliser des travaux sur les végétaux

CP4.1 Réaliser des observations et interventions sur le végétal
CP4.2 Réaliser des travaux de mise en place des végétaux

CP5. Réaliser des travaux de suivi de cultures pérennes ou annuelles

CP5.1 Réaliser des opérations techniques liées au cycle de production
CP5.2 Effectuer des travaux de récolte, de conservation ou de conditionnement

CP6. Effectuer des travaux liés à l’entretien courant des matériels, des équipements et installations

CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments
CP6.2 Effectuer des travaux simples d’aménagement et de réparation

CP7. Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales

Épreuves de l'examen

L'examen comporte 7 épreuves obligatoires et 1 épreuve facultative. Les épreuves permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités du référentiel de certification.

Cette modalité d'évaluation est spécifique de la préparation du diplôme dans sa forme "modulaire". Les épreuves diffèrent selon que les candidats bénéficient ou non du CCF.

Pour les candidats en formation initiale (scolaire et apprentissage), 1 épreuve est organisée en épreuve ponctuelle terminale, les autres correspondent à des épreuves organisées en cours de formation.

Tableau des épreuves pour les candidats en CCF

Épreuve E1

Capacités à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CG1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	**E1**		**2**	**MG1**
CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique	E1.1	CCF	1	ESC et HG
CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	E1.2	CCF	1	Maths et SESG

Épreuve E2

Capacités à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CG2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	**E2**		**2**	**MG2**
CG2.1-S'exprimer à travers une réalisation personnelle	E2.1	CCF	1	Lettres
CG2.2 - Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	E2.2	CCF	1	EPS et Biologie

Épreuve E3

Capacités à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CG3 : Interagir avec son environnement social	**E3**		**2**	**MG3 et MP1**
CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication	E3.1	CCF	1	LV Lettres
CG3.2 – S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif	E3.2	CCF	1	SESG

Épreuve E4 - Configuration " A " ou configuration " B" ou configuration " C"

Capacités à certifier		Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP4	***selon la configuration A ou B ou C***	**E4**		**7**	MP3
CP4.1		E4.1	EPT	4	
CP4.2		E4.2	CCF	3	

Épreuve E5 - Configuration " A" ou configuration " B" ou configuration " C"

Capacités à certifier		Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP5	***selon la configuration A ou B ou C***	**E5**		**2**	MP3
CP5.1		E5.1	CCF	1,5	
CP5.2		E5.2	CCF	0,5	

Épreuve E6

Capacités à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP6 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, des équipements et installations	**E6**		**3**	MP2
CP6.1 - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments	E6.1	CCF	2	
CP6.2 - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	E6.2	CCF	1	

Épreuve E7

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP7 : Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales	**E7**	CCF	**2**	MIP

Epreuve facultative

Un enseignement facultatif au choix parmi les trois enseignements proposés	Modalité	Coeff	
Langue vivante étrangère II ou langues et cultures régionales ou langue des signes française	CCF	**2**	Points > 10
Pratiques physiques et sportives			
Pratiques sociales et culturelles			

Définition de l'épreuve E4 pour les candidats bénéficiant du CCF

L'épreuve valide la capacité CP4 qui diffère selon la configuration choisie (cf référentiel de certification) :
CP4 "Réaliser des travaux liés à la conduite des élevages" ou CP4 "Réaliser des travaux de l'élevage et de la production végétale" ou CP4 "Réaliser des travaux sur les végétaux".

Elle est affectée du coefficient 7 et se compose de 2 parties d'épreuve indépendantes :
- 1 épreuve ponctuelle terminale (E4.1) qui valide, selon la configuration choisie la capacité CP4.1 "Réaliser des interventions et des soins courants sur les animaux" ou la capacité CP4.1 "Réaliser des interventions courantes sur les animaux et les végétaux" ou la capacité CP4.1 "Réaliser des interventions sur le végétal"
- 1 épreuve en CCF (E4.2) qui valide, selon la configuration choisie la capacité CP4.2 "Réaliser des travaux liés à la surveillance et à l'alimentation des animaux" ou la capacité CP4.2 "Réaliser des travaux liés à l'alimentation, à la surveillance des animaux et à la mise en place des végétaux" ou la capacité CP4.2 "Réaliser des travaux de mise en place des végétaux".

L'épreuve ponctuelle terminale E4.1 est une épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles s'appuyant sur 4 fiches d'activités portant sur des activités, des deux supports, de nature différente et correspondant aux activités professionnelles réalisées par le candidat dans l'entreprise de stage ou d'apprentissage.
Le candidat, qui ne produit pas les 4 fiches, ne peut pas présenter l'épreuve orale.

Le jury tire au sort 1 fiche parmi les 4 proposées. Le candidat expose la pratique qu'il a mise en œuvre dans l'entreprise pendant 5 minutes puis l'explicite à partir du questionnement des examinateurs pendant 15 minutes.
L'évaluation est réalisée à partir de la grille critériée nationale.
La durée totale de l'épreuve est de 20 minutes (sans préparation).
Les 4 fiches d'activités, renseignées par le candidat, sont nominatives et numérotées ; elles sont remises aux examinateurs au début de l'épreuve. Elles sont réunies dans une pochette/chemise/enveloppe. Chaque fiche présente au recto l'identification de l'activité réalisée, le contexte de l'activité, la succession des tâches conduites et les matériels/équipements/ressources mobilisés ; au verso l'identification du maître de stage/d'apprentissage et de son entreprise ainsi que son visa attestant de la réalisation de l'activité par le candidat.

Le candidat apporte un deuxième exemplaire des fiches pour en disposer pendant l'épreuve.

Les examinateurs sont :
- un enseignant de sciences et techniques professionnelles (pour les configurations du MP3 "A" et "C" : 1 enseignant pour le champ professionnel (PA ou le cas échéant PV) ; pour la configuration du MP3 "B" : 1 enseignant de PA et 1 enseignant de PV)
- un professionnel* du secteur.

** L'absence du professionnel ne peut rendre opposable la validité de l'épreuve. En cas d'absence du professionnel, celui-ci sera remplacé par un enseignant de STP.*

Tableau des épreuves pour les candidats hors CCF

Épreuves générales	Modalité	Coeff	Module
E1 CG1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	Epreuve écrite	2	MG1
E2 CG2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	Epreuve orale Epreuve pratique et orale	2	MG2
E3 CG3 : Interagir avec son environnement social	Epreuve orale Epreuve orale sur dossier	2	MG3 MP1

Épreuves professionnelles	Modalité	Coeff	Module
E4 - ***1 capacité à certifier selon la configuration A ou B ou C choisie*** CP4 : Réaliser des travaux liés à la conduite des élevages CP4 : Réaliser des travaux de l'élevage et de la production végétale CP4 : Réaliser des travaux sur les végétaux	Épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles	7	MP3
E5 - ***1 capacité à certifier selon la configuration A ou B ou C choisie*** CP5 : Réaliser des opérations liées aux productions végétales pour l'alimentation des animaux CP5 : Réaliser des opérations liées aux productions végétales CP5 : Réaliser des travaux de suivi de cultures pérennes ou annuelles	Épreuve de pratique explicitée	2	MP3
E6 CP6 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, des équipements et installations	Épreuve de pratique explicitée	3	MP2
E7 CP7 : Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales	Épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles	2	MIP

Définition des épreuves générales pour les candidats hors CCF

Epreuve générale E1

L'épreuve E1 valide la capacité CG1 " Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux ".
Elle est affectée du coefficient 2.

Elle prend la forme d'une épreuve écrite d'une durée totale de 2 heures.
Le sujet comporte 2 parties. Il est proposé, à partir d'une thématique commune en lien avec une situation de la vie courante, par les enseignants d'histoire géographie et d'éducation socioculturelle (1ère partie), de mathématiques et de sciences économiques, sociales et de gestion (2nde partie).
La 1ère partie valide la capacité CG1.1 " Prendre position dans une situation à caractère social et civique ".
La 2nde partie valide la capacité CG1.2 " Utiliser des outils dans des situations de la vie courante ".
A partir de la thématique proposée, l'épreuve a pour support un ensemble de documents permettant de construire les questionnements des 2 parties de l'épreuve.

L'évaluation est assurée par un enseignant d'histoire géographie et un enseignant d'éducation socioculturelle pour la 1ère partie et par un enseignant de mathématiques et un enseignant de sciences économiques, sociales et de gestion pour la 2nde partie.

Epreuve générale E2

L'épreuve terminale E2 valide la capacité CG2 " Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle ".
Elle est affectée du coefficient 2.

L'épreuve comporte 2 parties indépendantes :
- une épreuve E2.1 affectée du coefficient 1,
- une épreuve E2.2 affectée du coefficient 1.

L'épreuve terminale E2.1 prend la forme d'une épreuve orale d'une durée de 15 minutes. Elle valide la capacité CG2.1 "S'exprimer à travers une réalisation personnelle".
Elle permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer à l'oral et à l'écrit.
Le candidat se présente à l'oral avec une production personnelle écrite. La production porte, au choix, sur :
- le métier visé,
- l'entreprise/l'exploitation/la structure où il a effectué son stage,
- une expérience personnelle en lien direct avec la formation.

En fonction du choix retenu, le candidat détermine la forme de sa production qui peut être : une affiche, un panneau d'exposition (format A1 maximum), un article de presse, une plaquette de présentation ou un compte-rendu.
Le candidat présente sa production pendant 5 minutes puis explicite sa démarche et analyse sa production à l'aide du questionnement de l'examinateur pendant 10 minutes.
Le candidat qui ne produit pas la production personnelle écrite ne peut pas présenter l'épreuve.

L'épreuve est notée sur 20 points. La note, en points entiers, est constituée pour moitié par la note obtenue pour la production écrite et pour moitié par la note obtenue pour la prestation orale. L'évaluation est réalisée à l'aide d'une grille critériée nationale.
L'examinateur est un enseignant de lettres.

L'épreuve terminale E2.2 prend la forme d'une épreuve pratique et orale. Elle valide la capacité CG2.2 "Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel".
Le candidat pratique une APSA, telle qu'elle est définie dans les fiches certificatives de niveau 3 d'EPS, issue de la liste nationale ou régionale.
La partie pratique a une durée variable selon l'APSA choisie par le candidat. Elle est suivie d'une partie orale d'une durée maximum de 10 minutes.
La partie orale vise à vérifier que le candidat est capable de mettre en relation sa pratique de l'APSA avec des connaissances en biologie. Elle s'appuie sur un questionnement de l'examinateur dont le thème est choisi parmi les 3 suivants :
- prévention : adaptation à l'effort, fréquence cardiaque, rythme respiratoire ;
- fonctionnement : appareil musculo-squelettique et appareil cardio-respiratoire ;
- énergie : alimentation adaptée à la pratique d'une APSA.

L'épreuve est notée sur 20 points. La note, en points entiers, est constituée pour 2/3 par la note obtenue à la pratique et pour 1/3 par la note obtenue à l'oral.
L'évaluation est réalisée à l'aide d'une grille critériée nationale.
L'examinateur est un enseignant d'éducation physique et sportive.

Epreuve générale E3
L'épreuve terminale E3 valide la capacité CG3 " Interagir avec son environnement social ".
Elle est affectée du coefficient 2.
L'épreuve comporte 2 parties indépendantes : E3.1 et E3.2.

L'épreuve terminale E3.1 valide la capacité CG3.1 "Adapter son langage et son comportement aux situations de communication".

● Pour une part,
c'est une épreuve orale de langue vivante, affectée du coefficient 0,5 et d'une durée de 10 minutes et pour laquelle le candidat bénéficie d'un temps de préparation de 15 minutes.
L'épreuve prend la forme d'un jeu de rôle dans une situation de la vie quotidienne (parler de soi, de sa famille, du lieu où l'on vit, de ses loisirs, de son futur métier…).
Elle a pour support une fiche décrivant la situation de communication, rédigée en français, remise au candidat par l'examinateur.
Elle se déroule en 2 temps :
- pendant un temps n'excédant pas 2 minutes, le candidat s'exprime en continu en langue étrangère : il se présente et présente la situation de communication :
- puis l'épreuve se poursuit par une interaction, en langue étrangère, avec l'examinateur.
L'ensemble de l'épreuve est évalué à l'aide d'une grille critériée nationale.
L'examinateur est un enseignant de langue vivante.
L'épreuve est notée sur 20 points, en points entiers.

● Pour une autre part,
c'est une épreuve orale de français, affectée du coefficient 0,5.
Elle est évaluée par un enseignant de Lettres à l'aide d'une grille critériée nationale pendant l'épreuve orale E3.2.
L'épreuve est notée sur 20 points, en points entiers.

L'épreuve terminale E3.2 prend la forme d'une épreuve orale sur dossier d'une durée de 15 minutes. Elle est affectée du coefficient 1.

L'épreuve valide la capacité CG3.2 " S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif " contextualisée dans le cadre de l'entreprise/structure.
Elle vise à mobiliser les connaissances et méthodes développées dans le module professionnel MP1 "Insertion du salarié/employé dans l'entreprise/structure" du référentiel de formation du CAP agricole.

Le candidat se présente à l'épreuve avec un dossier constitué de 2 fiches décrivant un emploi réel observé dans une entreprise/structure de stage, d'apprentissage …
La première fiche présente l'organisation employeuse.
La seconde fiche (qui peut être recto/verso) présente les caractéristiques de l'emploi.
Des annexes peuvent étayer ces fiches notamment en ce qui concerne le cadre juridique et légal de l'emploi ainsi que les conditions d'hygiène et de sécurité au travail.

L'épreuve se déroule en 2 temps :
- présentation pendant 5 minutes maximum de l'emploi observé,
- questionnement du jury pendant 10 minutes. Durant cet échange, le candidat est amené à se positionner quant à son employabilité personnelle dans l'emploi présenté.

Le candidat qui ne produit pas le dossier ne peut pas présenter l'épreuve.

L'évaluation est réalisée par un enseignant de sciences économiques, sociales et de gestion et un professionnel du secteur à l'aide d'une grille critériée nationale.
L'épreuve est notée sur 20 points, en points entiers.

POUR RAPPEL :
Cette épreuve orale est également support d'évaluation pour la capacité CG3.1. L'examinateur enseignant de lettres évalue les capacités d'expression du candidat à l'aide d'une grille critériée nationale distincte de celle de l'épreuve E3.2.

Définition des épreuves professionnelles pour les candidats hors CCF

La définition des épreuves professionnelles pour les candidats ne bénéficiant pas du CCF est décrite pour chacune des configurations choisies.

❶ Pour les candidats hors CCF ayant choisi la configuration "A" (supports principaux "PA - PA")

Epreuve professionnelle E4

L'épreuve valide la capacité CP4 " Réaliser des travaux liés à la conduite des élevages ".
La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes.
L'épreuve est affectée du coefficient 7 ainsi réparti :
- pour la CP4.1 " Réaliser des interventions et des soins courants sur des animaux " le coeff est de 4
- pour la CP4.2 " Réaliser des travaux liés à la surveillance et à l'alimentation des animaux " le Coeff. est de 3.

L'épreuve terminale E4 est épreuve orale d'explicitation de pratiques à partir de 6 fiches de tâches et correspondant aux activités réalisées par le candidat. 2 à 3 fiches portent sur la CP4.2.
La production des 6 fiches est obligatoire pour que le candidat puisse présenter l'épreuve. Le candidat produit un deuxième exemplaire des fiches pour qu'il puisse en disposer pendant l'épreuve.

Les examinateurs tirent au sort ** 2 fiches parmi les 6 proposées.
Le candidat présente la fiche 1 (5') puis l'explicite par le questionnement du jury (10'). Il renouvelle l'opération de manière identique avec la fiche 2.
Les questions des examinateurs portent sur les activités décrites par le candidat dans les 2 fiches et sur les autres activités décrites dans les autres fiches.
Les fiches d'activités remises par le candidat aux examinateurs, au début de l'épreuve, sont classées dans une pochette/chemise/enveloppe portant identification du candidat. Cette pochette/chemise/ enveloppe contient les rubriques suivantes :
- au recto : identification de l'activité réalisée, le contexte de l'activité, la succession des tâches conduites et les matériels-équipements-ressources mobilisés.
- au verso : identification du maître de stage et de son entreprise ainsi que la mention certifiée des activités réalisées.
Les examinateurs sont :
- un enseignant de STP correspondant au support PA du MP3
- un professionnel du secteur *.

Epreuve professionnelle E5

L'épreuve valide la capacité CP5 "Réaliser des opérations liées aux productions végétales pour l'alimentation des animaux".
Elle est affectée d'un coefficient 2.
L' épreuve terminale E5 est une épreuve de pratique explicitée.
La durée totale de l'épreuve est de 45 minutes.
Le candidat doit se présenter à l'épreuve avec ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail) à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.
Les examinateurs sont :
- un enseignant de STP
- un professionnel *

Epreuve professionnelle E6

L'épreuve valide la capacité CP6 "Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements et installations".
Elle est affectée d'un coefficient 3.
L' épreuve terminale E6 est une épreuve de pratique explicitée : Il s'agit de réaliser une opération de maintenance.
La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes comprenant un temps de préparation, la réalisation de l'activité, le rangement du matériel et la restitution devant le jury.
L'épreuve E6 se déroule, de préférence, dans une parcelle ou un atelier. Il est précisé que le candidat doit se présenter à l'épreuve équipé de ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail) ; à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.
Les examinateurs sont :
- un enseignant de STE
- un professionnel du secteur*.

Epreuve professionnelle E7

L'épreuve valide la capacité CP7 "Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales".
Elle est affectée d'un coefficient 2.

L'épreuve terminale E7 est une épreuve orale d'explicitation de pratique professionnelle s'appuyant sur 1 fiche portant sur des activités menées par le candidat dans le cadre du MIP.
L'activité choisie comme support de l'épreuve est en lien avec le référentiel professionnel. Elle est obligatoirement différente des activités présentées dans le cadre des épreuves E4 et E5.
Elle correspond à une diversification des activités traitées en enseignement professionnel.

L'épreuve terminale a une durée de 20 minutes dont un temps pour la présentation du candidat (10') et un temps pour l'entretien (10').
Le candidat présente le calendrier des activités repérées dans leur contexte puis, lors de l'entretien avec le jury, il est interrogé sur deux activités choisies par le jury.

❷ Pour les candidats hors CCF ayant choisi la configuration "B" (supports principaux "PA - PV")

Epreuve professionnelle E4

L'épreuve valide la capacité CP4 "Réaliser des travaux de l'élevage et de la production végétale".
La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes.
L'épreuve est affectée du coefficient 7 ainsi réparti :
- pour la CP4.1 "Réaliser des interventions et des soins courants sur des animaux" le coeff est de 4
- pour la CP4.2 "Réaliser des travaux liés à la surveillance et à l'alimentation des animaux" le Coeff. est de 3.

L'épreuve terminale E4 est épreuve orale d'explicitation de pratiques à partir de 6 fiches de tâches et correspondant aux activités réalisées par le candidat. 2 à 3 fiches portent sur la CP4.2.
La production des 6 fiches est obligatoire pour que le candidat puisse présenter l'épreuve. Le candidat produit un deuxième exemplaire des fiches pour qu'il puisse en disposer pendant l'épreuve.

Les examinateurs tirent au sort 2 fiches parmi les 6 proposées.
Le candidat présente la fiche 1 (5') puis l'explicite par le questionnement du jury (10'). Il renouvelle l'opération de manière identique avec la fiche 2.
Les questions des examinateurs portent sur les activités décrites par le candidat dans les 2 fiches et sur les autres activités décrites dans les autres fiches.

Les fiches d'activités remises par le candidat aux examinateurs, au début de l'épreuve, sont classées dans une pochette/chemise/enveloppe portant identification du candidat. Cette pochette/chemise/ enveloppe contient les rubriques suivantes :
- au recto : identification de l'activité réalisée, le contexte de l'activité, la succession des tâches conduites et les matériels-équipements-ressources mobilisés.
- au verso : identification du maître de stage et de son entreprise ainsi que la mention certifiée des activités réalisées.

Les examinateurs sont :
- un enseignant de STP correspondant aux supports du MP3 : 1 enseignant de PA et 1 enseignant de PV
- un professionnel du secteur *.

Epreuve professionnelle E5

L'épreuve valide la capacité CP5 "Réaliser des opérations liées aux productions végétales".
Elle est affectée d'un coefficient 2.
L' épreuve terminale E5 est une épreuve de pratique explicitée.
La durée totale de l'épreuve est de 45 minutes.
Il est précisé que le candidat doit se présenter à l'épreuve avec ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail), à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.

Les examinateurs sont :
- un enseignant de STP
- un professionnel *.

Epreuve professionnelle E6

L'épreuve valide la capacité CP6 "Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements et installations".
Il s'agit de réaliser une opération de maintenance.
Elle est affectée d'un coefficient 3.
L' épreuve terminale E6 est une épreuve de pratique explicitée.
La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes comprenant un temps de préparation, la réalisation de l'activité, le rangement du matériel et la restitution devant le jury.
L'épreuve se déroule, de préférence, dans une parcelle ou un atelier. Il est précisé que le candidat doit se présenter à l'épreuve équipé de ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail) ; à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.

Les examinateurs sont :
-un enseignant de STE
-un professionnel du secteur *.

Epreuve professionnelle E7

L'épreuve valide la capacité CP7 "Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales".
Elle est affectée d'un coefficient 2.

L'épreuve terminale E7 est une épreuve orale d'explicitation de pratique professionnelle s'appuyant sur 1 fiche portant sur des activités menées par le candidat dans le cadre du MIP.
L'activité choisie comme support de l'épreuve est en lien avec le référentiel professionnel. Elle est obligatoirement différente des activités présentées dans le cadre des épreuves E4 et E5.
Elle correspond à une diversification des activités traitées en enseignement professionnel.

L'épreuve terminale a une durée de 20 minutes dont un temps pour la présentation du candidat (10') et un temps pour l'entretien (10').
Le candidat présente le calendrier des activités repérées dans leur contexte puis, lors de l'entretien avec le jury, il est interrogé sur deux activités choisies par le jury.

❸ Pour les candidats ayant choisi la configuration "C" (supports principaux "PV - PV")

Epreuve professionnelle E4

L'épreuve valide la capacité CP4 "Réaliser des travaux sur les végétaux".
La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes.
L'épreuve est affectée du coefficient 7 ainsi réparti :
- pour la CP4.1 "Réaliser des interventions sur le végétal" le coeff est de 4
- pour la CP4.2 "Réaliser des travaux de mise en place des végétaux" le coeff. est de 3.

L'épreuve terminale E4 est une épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles à partir de 6 fiches de tâches et correspondant aux activités réalisées par le candidat. 2 à 3 fiches portent sur la CP4.2.
La production des 6 fiches est obligatoire pour que le candidat puisse présenter l'épreuve. Le candidat produit un deuxième exemplaire des fiches pour qu'il puisse en disposer pendant l'épreuve.

Les examinateurs tirent au sort 2 fiches parmi les 6 proposées.
Le candidat présente la fiche 1 (5') puis l'explicite par le questionnement du jury (10'). Il renouvelle l'opération de manière identique avec la fiche 2.
Les questions des examinateurs portent sur les activités décrites par le candidat dans les 2 fiches et sur les autres activités décrites dans les autres fiches.

Les fiches d'activités remises par le candidat aux examinateurs, au début de l'épreuve, sont classées dans une pochette/chemise/ enveloppe. Cette pochette/chemise/ enveloppe contient les rubriques suivantes :
- au recto : identification de l'activité réalisée, le contexte de l'activité, la succession des tâches conduites et les matériels-équipements-ressources mobilisés.
- au verso : identification du maître de stage et de son entreprise ainsi que la mention certifiée des activités réalisées.
Les examinateurs sont : un enseignant de STP correspondant au support PV du MP3 et un professionnel du secteur *.

Epreuve professionnelle E5

L'épreuve valide la capacité CP5 "Réaliser des travaux de suivi de cultures pérennes ou annuelles".
Elle est affectée d'un coefficient 2.
L' épreuve terminale E5 est une épreuve de pratique explicitée.
La durée totale est de 45 minutes.
Il est précisé que le candidat doit se présenter à l'épreuve avec ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail), à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.
Les examinateurs sont : un enseignant de STP et un professionnel du secteur *.

Epreuve professionnelle E6

L'épreuve valide la capacité CP6 "Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, des équipements et installations".
Elle est affectée d'un coefficient 3.
L' épreuve terminale E6 est une épreuve de pratique explicitée : il s'agit de réaliser une opération de maintenance.
La durée totale est de 30 minutes comprenant un temps de préparation, la réalisation de l'activité, le rangement du matériel et la restitution devant le jury.

L'épreuve E6 se déroule, de préférence, dans une parcelle ou un atelier. Il est précisé que le candidat doit se présenter à l'épreuve équipé de ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail) ; à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.
Les examinateurs sont : un enseignant de STE et un professionnel du secteur *.

Epreuve professionnelle E7

L'épreuve valide la capacité CP7 "Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales" ;
Elle est affectée d'un coefficient 2.
L'épreuve terminale E7 est une épreuve orale d'explicitation de pratique professionnelle s'appuyant sur 1 fiche portant sur des activités menées par le candidat dans le cadre du MIP.
L'activité choisie comme support de l'épreuve est en lien avec le référentiel professionnel. Elle est obligatoirement différente des activités présentées dans le cadre des épreuves E4 et E5.
Elle correspond à une diversification des activités traitées en enseignement professionnel.

L'épreuve terminale E7 a une durée de 20 minutes dont un temps pour la présentation du candidat (10') et un temps pour l'entretien (10').
Le candidat présente le calendrier des activités repérées dans leur contexte puis, lors de l'entretien. Il est interrogé sur deux activités choisies par le jury.

** L'absence du professionnel ne peut rendre opposable la validité de l'épreuve. Toutefois 2 examinateurs au moins doivent être présents pour l'épreuve.*

*** Pour opérationnaliser le tirage au sort, le candidat numérote ses fiches de 1 à 6.*

Unités capitalisables

Le CAP agricole spécialité " agricultures des régions chaudes " est un diplôme organisé et délivré en unités capitalisables (UC) spécifiques à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage.
Les UC peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans.
Chaque UC correspond à une capacité du référentiel de certification.

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en UC du ministère chargé de l'agriculture sont définies par note de service.

Capacités et UC générales

Capacités	Unités capitalisables	Prescriptions spécifiques
CG 1	UCG 1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux - Prendre position dans une situation à caractère social et civique - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	
CG 2	UCG 2 : Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle - S'exprimer à travers une réalisation personnelle - Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	
CG 3	UCG 3 : Interagir avec son environnement social - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication - S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif	

Capacités et UC professionnelles selon la configuration “A” - “B” - “C”

Configuration “A” (Productions animales + Productions animales)

Capacités	Unités capitalisables	Prescriptions spécifiques
CP 4	**UCP 1 A : Réaliser des travaux liés à la conduite des élevages** - Réaliser des interventions et des soins courants sur les animaux - Réaliser des travaux liés à la surveillance et à l’alimentation des animaux	**Évaluation en situation professionnelle**
CP 5	**UCP 2 A : Réaliser des opérations liées aux productions végétales pour l’alimentation des animaux** - Réaliser des travaux liés aux surfaces fourragères - Mettre en œuvre le pâturage	**Évaluation en situation professionnelle**
CP 6	**UCP 3 A : Effectuer des travaux liés à l’entretien courant des matériels, équipements et installations** - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d’aménagement et de réparation	**Évaluation en situation professionnelle**

Configuration “B” (Productions animales + Productions végétales)

CP 4	**UCP 1 B : Réaliser des travaux de l’élevage et de la production végétale** - Réaliser des interventions courantes sur les animaux et les végétaux - Réaliser des travaux liés à l’alimentation, à la surveillance des animaux et à la mise en place des végétaux	**Évaluation en situation professionnelle**
CP 5	**UCP 2 B : Réaliser des opérations liées aux productions végétales** - Réaliser des opérations techniques liées au cycle de production - Effectuer des travaux de récolte, de conservation ou de conditionnement	**Évaluation en situation professionnelle**
CP 6	**UCP 3 B : Effectuer des travaux liés à l’entretien courant des matériels, des équipements et installations** - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d’aménagement et de réparation	**Évaluation en situation professionnelle**

Pour le choix des UCP 1 B et UCP 2 B : aux cultures fourragères :
il convient d’associer les cultures annuelles, cultures florales ou cultures pérennes.

Configuration “C” (Productions végétales + Productions végétales)

CP 4	**UCP 1 C : Réaliser des travaux sur les végétaux** - Réaliser des observations et interventions sur le végétal - Réaliser des travaux de mise en place des végétaux	**Évaluation en situation professionnelle**
CP 5	**UCP 2 C : Réaliser des travaux de suivi de cultures pérennes ou annuelles** - Réaliser des opérations techniques liées au cycle de production - Effectuer des travaux de récolte, de conservation ou de conditionnement	**Évaluation en situation professionnelle**
CP 6	**UCP 3 C : Effectuer des travaux liés à l’entretien courant des matériels, des équipements et installations** - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d’aménagement et de réparation	**Évaluation en situation professionnelle**

Capacités professionnelles et UCARE

L'UCARE de décline selon la configuration "A" ou "B" ou "C" choisie

CP7	**UCARE** **Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales.** Pour garantir une certaine polyvalence, l'UCARE a pour support une production appartenant à la liste ci-dessous. La liste suivante est déterminée par le choix de la configuration "A" ou "B" ou "C". L'UCARE est proposée pour un système de production ou pour des activités différentes de celles des UCP 1, UCP 2, UCP 3. **Pour la configuration "A" - le support peut-être :** • productions végétales • productions aquacoles • fabrication de produits alimentaires • hébergement touristique et vente de produits locaux • entretien de l'espace • apiculture } 1 support au choix **Pour la configuration "B" - le support peut-être :** • productions aquacoles • fabrication de produits alimentaires • hébergement touristique et vente de produits locaux • entretien de l'espace • apiculture } 1 support au choix **Pour la configuration "C" - le support peut-être :** • productions animales • productions aquacoles • fabrication de produits alimentaires • hébergement touristique et vente de produits locaux • entretien de l'espace • apiculture. } 1 support au choix	**Évaluation en situation professionnelle**

Tableau des équivalences entre épreuves et unités capitalisables

Les candidats ayant préparé la spécialité “Agricultures des régions chaudes” du CAPa, ajournés à l’examen, peuvent conserver les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 s’ils présentent de nouveau l’examen dans une période de 5 ans.
S’ils préparent de nouveau le diplôme par la modalité des unités capitalisables (apprentissage ou formation continue), ils peuvent bénéficier règlementairement du système d’équivalences entre les épreuves et les unités capitalisables présenté dans le tableau ci-dessous.
Une note supérieure ou égale à 10 sur 20 à l’épreuve validant la capacité permet l’acquisition de l’unité capitalisable correspondante.

	CAPACITES	EPREUVES	UC
	CG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l’aide de repères sociaux CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	**E1**	**UCG1**
	CG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle CG2.1-S’exprimer à travers une réalisation personnelle CG2.2- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	**E2** (E2.1 + E2.2*)	**UCG2**
	CG3 - Interagir avec son environnement social CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication CG3.2 – S’approprier les normes et cadres de références d’un collectif	**E3** (E3.1* + E3.2)	**UCG3**
Selon la configuration “A” ou “B” ou “C”	***Soit* CP4 – Réaliser des travaux liés à la conduite des élevages** CP4.1- Réaliser des observations et interventions et des soins courants sur les animaux CP4.2- Réaliser des travaux liés à la surveillance et à l’alimentation des animaux ***Soit* CP4 – Réaliser des travaux de l’élevage et de la production végétale** CP4.1 Réaliser des interventions courantes sur les animaux et les végétaux CP4.2 Réaliser des travaux liés à l’alimentation, à la surveillance des animaux et à la mise en place des végétaux ***Soit* CP4 – Réaliser des travaux sur les végétaux** CP4.1 Réaliser des interventions sur le végétal CP4.2 Réaliser des travaux de mise en place des végétaux	**E4**	**UCP1**
	***Soit* CP5 – Réaliser des opérations liées aux productions végétales pour l’alimentation des animaux** CP5.1 Réaliser des travaux liés aux surfaces fourragères CP5.2 Mettre en œuvre le pâturage ***Soit* CP5 – Réaliser des opérations liées aux productions végétales** CP5.1 Réaliser des opérations techniques liées au cycle de production CP5.2 Effectuer des travaux de récolte, de conservation ou de conditionnement **CP5 – Réaliser des travaux de suivi de cultures pérennes ou annuelles** CP5.1 Réaliser les opérations techniques liées au cycle de production CP5.2 Effectuer des travaux de récolte, de conservation ou de conditionnement	**E5**	**UCP2**
	CP6 – Effectuer des travaux liés à l’entretien courant des matériels, des équipements et installations CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.2 Effectuer des travaux simples d’aménagement et de réparation	**E6**	**UCP3**
	CP7 - Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales	**E7**	**UCARE**

** possibilité de dispense d’épreuve*

Référentiel de diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

spécialité
"Agricultures des régions chaudes"

Référentiel de formation

Présentation générale

La formation est organisée en modules d'enseignement général et d'enseignement professionnel.
Elle comporte des périodes de formation en milieu professionnel, un stage collectif, des activités pluridisciplinaires, un volume horaire non affecté à des disciplines et un enseignement facultatif.

MODULES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Communs à toutes les spécialités, les modules d'enseignement général permettent à l'apprenant d'acquérir et/ou de consolider des connaissances de base et des savoirs généraux liés au développement de sa personnalité et à la construction de son autonomie. Ils contribuent aussi à son insertion professionnelle, sociale et citoyenne.
Les niveaux d'exigence visés sont le renforcement d'acquis du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Les modules d'enseignement professionnel visent l'acquisition des techniques et des pratiques professionnelles liées à l'exécution d'activités et/ou de tâches dans un contexte de production en lien avec le référentiel professionnel. Ils visent aussi l'acquisition des connaissances nécessaires à la réalisation et à la compréhension des pratiques.
Les niveaux d'exigence visés sont l'acquisition des savoir-faire simples proches du cœur de métier.

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les périodes de formation en milieu professionnel permettent à l'apprenant de participer aux activités de l'exploitation ou de l'entreprise, en cohérence avec les capacités attestées par le diplôme. Elles facilitent la liaison entre les savoirs et les savoir-faire. Ces périodes font partie intégrante de la formation et doivent être préparées en amont et exploitées au retour.

La formation en milieu professionnel comprend, un stage individuel obligatoire de 12 semaines dont 11 sont prises sur la scolarité dans une exploitation ou une entreprise du secteur professionnel. Parmi les 12 semaines de formation en milieu professionnel, au moins 6 semaines doivent être effectuées dans une exploitation ou une entreprise qui met en oeuvre la production animale ou végétale correspondant au support choisi pour le MP3. Au-delà des 6 semaines, la formation en milieu professionnel peut se poursuivre dans l'exploitation support de la production animale ou végétale ou s'effectuer dans une autre exploitation ou une entreprise qui met en œuvre le support choisi pour le MIP.

Les établissements scolaires ont la possibilité de proposer, à titre individuel ou pour des groupes restreints d'élèves de la classe, de **1 à 6 semaine(s) supplémentaire(s)** de stage en exploitation ou une entreprise, prises sur la scolarité. Dans le cadre d'un parcours différencié, cette disposition peut être mise en œuvre tout au long de la formation pour certains élèves dont le projet de formation vise en priorité l'insertion professionnelle. Ce contexte de formation particulier est proposé à des élèves identifiés comme pouvant en tirer parti par l'équipe pédagogique. Toutes les organisations pour la mise en place de la ou des semaines supplémentaires sont possibles (journées, semaine alternée avec les enseignements en établissement ou semaines cumulées…).

Dans ce contexte, il est impératif que les chefs d'établissement et les équipes pédagogiques mettent en œuvre les diligences normales[1] relatives à l'organisation des périodes en entreprise.

STAGE COLLECTIF " ÉDUCATION A LA SANTÉ, A LA SÉCURITÉ ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE "

1 semaine de stage collectif, prise sur la scolarité, est consacrée aux thématiques liées à l'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable.
Ce temps peut permettre d'aborder la santé et la sécurité au travail en particulier les risques liés aux activités professionnelles, ainsi que des notions de prévention et de secours civiques.
L'éducation au développement durable met l'accent sur la démarche de projet et/ou l'action collective visant à favoriser un comportement responsable dans la vie quotidienne.

1 Cf note de service en vigueur relative aux stages en entreprise des élèves et étudiants de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles, aux périodes de formation en milieu professionnel des élèves et des étudiants de BTSA de l'enseignement agricole et à la mise en œuvre des modalités de dérogation et d'affectation aux travaux réglementés des jeunes de 15 ans au moins et de moins de 18 ans.

HORAIRE NON AFFECTÉ

L'enseignement obligatoire, pour les scolaires, comporte 290h équivalant 5 heures hebdomadaires non affectées à des disciplines dans la grille horaire nationale.
Selon le projet pédagogique défini pour la classe, en accord avec le chef d'établissement, l'équipe pédagogique propose une répartition de ces horaires entre les disciplines concourant aux enseignements modulaires. La répartition de ces horaires non affectés peut être différente entre les 2 années du cycle (avec une organisation annuelle, semestrielle…). Cette organisation est présentée au conseil de l'éducation et de la formation, en conseil intérieur et validée en conseil d'administration.
Ces heures contribuent au même titre que les horaires disciplinaires définis dans la grille horaire nationale à l'acquisition des capacités du référentiel de certification.

PLURIDISCIPLINARITE

La pluridisciplinarité implique plusieurs enseignants. Un horaire de 174 heures équivalant 3 heures hebdomadaires permet de conduire des séances pédagogiques avec un double encadrement.
Il n'y a pas de liste de thèmes de pluridisciplinarité définie. Chaque équipe choisit les objectifs de formation des modules pour lesquels la pluridisciplinarité est la modalité la plus pertinente.
Diverses organisations sont possibles : ½ journée, journée, horaire hebdomadaire …

ENSEIGNEMENT FACULTATIF

A choisir entre langue vivante étrangère II ou langues et cultures régionales ou langue des signes française ou pratiques physiques et sportives ou pratiques sociales et culturelles.

Architecture de la formation par voie scolaire

La formation par voie scolaire s'effectue en 1 624 heures d'enseignement correspondant à 58 semaines sur 2 ans.
L'horaire hebdomadaire est de 28 heures d'enseignement dont 3 heures de pluridisciplinarité et les 5 heures non affectées à des disciplines dans la grille horaire nationale.

Elle comprend :
- 12 semaines obligatoires de formation en milieu professionnel dont 11 prises sur la scolarité
- 1 semaine de stage collectif prise sur la scolarité.

Modules d'enseignement général (580h + possibilité d'utilisation de l'horaire non affecté)

MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale
Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à la diversité et à l'influence des sociétés et des cultures, aux enjeux des relations entre les sociétés et les territoires, à une citoyenneté responsable afin qu'il construise son identité sociale et culturelle.
Disciplines : Histoire Géographie – Éducation socioculturelle – Mathématiques – Technologies de l'informatique et du multimédia - Sciences économiques, sociales et de gestion

MG2 - Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle
Ce module doit permettre à l'apprenant de se construire en améliorant ses compétences en expression orale et écrite, ses compétences physiques et en les mettant en œuvre de manière efficace et pertinente dans des situations concrètes.
Disciplines : Lettres – Éducation socioculturelle – Biologie-Écologie – Éducation physique et sportive

MG3 – Interagir avec son environnement social
Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à l'influence des relations sociales et lui apprendre à développer des capacités langagières, à repérer et intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel, afin de comprendre les enjeux des relations entre les individus au sein d'un groupe et de savoir s'y positionner.
Disciplines : Lettres - Langue vivante - Sciences économiques, sociales et de gestion - Éducation physique et sportive

Horaire non affecté
Activités organisées à l'initiative des équipes pédagogiques dans le cadre d'un projet pédagogique formalisé visant les objectifs du référentiel de formation.

Modules d'enseignement professionnel (754h + possibilité d'utilisation de l'horaire non affecté)

MP1 - Insertion du salarié dans l'entreprise
Ce module permet d'identifier le cadre social, juridique et réglementaire de l'exercice de l'activité professionnelle pour pouvoir prendre des décisions raisonnées dans ses choix. Il permet à l'apprenant de se situer en tant que futur salarié ou chef d'entreprise.
Disciplines : Sciences économiques, sociales et de gestion - Horaire : 58h

MP2 - Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments
Ce module permet d'effectuer des opérations de maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments liées aux productions agricoles dans une perspective de durabilité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
Disciplines : Sciences et techniques des équipements - Physique et chimie - Horaire : 174h (145h + 29h)

MP3 - Techniques et pratiques professionnelles
Les 2 supports principaux sont "Productions animales" et "Productions végétales". 3 configuration possibles sont proposées (voir page 40).

Productions animales
Ce module permet de mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production animale et de ses cultures associées dans un contexte de transition agroécologique.
Disciplines : Sciences et techniques professionnelles : Zootechnie
Disciplines contribuant à l'enseignement du module : Agronomie ; Biologie-écologie ; Sciences et techniques des équipements.
Horaire : 174h

Productions végétales (dont horticoles)
A partir de consignes, mettre en œuvre en développant de l'autonomie des opérations de conduite de productions horticoles en toute de sécurité dans un contexte de transition écologique et en rendre compte.
Disciplines : Sciences et techniques professionnelles : Sciences et techniques horticoles.
Disciplines contribuant à l'enseignement du module : Agronomie ; Biologie-écologie ; Sciences et techniques des équipements.
Horaire : 174h

MIP - Module d'initiative professionnelle
Ce module se construit par la réalisation d'un support de diversification selon la configuration (A, B, C) choisie par l'établissement (voir page 40). Le Module d'initiative professionnelle choisi est en lien avec l'environnement socio-économique du territoire et les réalités professionnelles locales. Il permet de compléter la formation professionnelle pour une plus grande polyvalence. Ce module est suivi par l'ensemble du groupe classe. Le MIP peut-être au choix :
Productions végétales (dont horticoles) ou Productions animales ou Productions aquacoles ou Fabrication de produits alimentaires ou Hébergement touristique et vente de produits locaux ou Entretien des espaces ou Apiculture.

MIP - Productions aquacoles
Mettre en œuvre en autonomie à partir de consignes données, des opérations de conduite d'une production aquacole, dans un objectif de production, dans un contexte de durabilité, dans le respect du bien-être animal et en rendre compte.
Disciplines : Sciences et techniques professionnelles : Zootechnie
Disciplines contribuant à l'enseignement du module : Biologie-écologie ; Sciences et techniques des équipements - Horaire : 174h

MIP - Fabrication de produits alimentaires
Réaliser, à partir de consignes données, la fabrication de produits alimentaires dans le cadre d'un processus de transformation adapté à la matière première, aux objectifs de production, aux attentes des consommateurs et en rendre compte.
Disciplines : Sciences et techniques professionnelles : Sciences et techniques des produits agroalimentaires
Disciplines contribuant à l'enseignement du module : Biologie-écologie - Horaire : 174h

MIP - Hébergement touristique et vente de produits locaux
Accueillir des touristes et proposer des prestations d'hébergement et la vente de produits locaux dans le cadre d'une activité de diversification et en rendre compte.
Disciplines : Sciences et techniques professionnelles : Sciences économiques, sociales et de gestion/économie sociale et familliale
Horaire : 174h

MIP - Entretien des espaces
Participer à des actions d'aménagement ou de valorisation des espaces en mettant en œuvre des opérations techniques spécifiques aux différents secteurs de l'aménagement en lien avec l'activité agricole du territoire (gestion d'espaces naturels, gestion de bords de rivière, gestion d'espaces forestiers, gestion d'espaces végétalisés …), dans un contexte de transition agro-écologique.
Discipline : Sciences et techniques professionnelles - Horaire : 174h

MIP - Apiculture
Acquérir les bases de la production apicole, de l'élevage à la transformation du produit (miel, gelée royale, propolis, cire...)
Discipline : Sciences et techniques professionnelles - Horaire : 174h

Horaire non affecté
Activités organisées à l'initiative des équipes pédagogiques dans le cadre d'un projet pédagogique formalisé visant les objectifs du référentiel de formation.

Tableau récapitulatif présentant les 3 configurations complètes

L'établissement choisit une configuration ""A" ou "B" ou "C" complète présentée ci-dessous.
La configuration complète est constituée de 2 supports principaux auquel s'ajoute 1 support de diversification étudié en MIP.

Configuration A
2 SUPPORTS PRINCIPAUX "PA - PA"

Productions animales
STP[1] 174h

Productions animales
STP[1] 174h

+

MIP
1 SUPPORT DE DIVERSIFICATION au choix parmi la liste suivante :
- Productions végétales
- Productions aquacoles
- Fabrication de produits alimentaires
- Hébergement touristique et vente de produits locaux
- Entretien des espaces
- Apiculture

Configuration B
2 SUPPORTS PRINCIPAUX "PA - PV"

Productions animales
STP[1] 174h

Productions végétales (dont horticoles)
STP[1] 174h

+

MIP
1 SUPPORT DE DIVERSIFICATION au choix parmi la liste suivante :
- Productions aquacoles
- Fabrication de produits alimentaires
- Hébergement touristique et vente de produits locaux
- Entretien des espaces
- Apiculture

Configuration C
2 SUPPORTS PRINCIPAUX "PV - PV"

Productions végétales (dont horticoles)
STP[1] 174h

Productions végétales (dont horticoles)
STP[1] 174h

+

MIP
1 SUPPORT DE DIVERSIFICATION au choix parmi la liste suivante :
- Productions animales
- Productions aquacoles
- Fabrication de produits alimentaires
- Hébergement touristique et vente de produits locaux
- Entretien des espaces
- Apiculture

[1] Sciences et Techniques Professionnelles (STP) :
Plusieurs disciplines contribuent à l'enseignement des modules professionnels. Elles sont regroupées sous l'appellation STP et comprennent la zootechnie, l'agronomie, les sciences et techniques horticoles, les sciences et techniques viticoles, les sciences et techniques des équipements. En fonction des supports, trois disciplines contribuent également à l'enseignement de ces modules : la biologie-écologie, la physique-chimie, les sciences économiques sociales et de gestion.

Référentiel de diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

spécialité
"Agricultures des régions chaudes"

Unités de formation

Les modules d'enseignement général sont conçus pour permettre des démarches pédagogiques actives, collaboratives et pluridisciplinaires qui favorisent la motivation des apprenants et par là-même, concourent à l'atteinte des objectifs. Les modules d'enseignement professionnel visent l'acquisition des techniques et des pratiques professionnelles liées à l'exécution d'activités et/ou de tâches dans un contexte de production en lien avec le référentiel professionnel. Ils visent aussi l'acquisition des connaissances nécessaires à la compréhension des pratiques.

MG1

Agir dans des situations de la vie sociale

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à la diversité et à l'influence des sociétés et des cultures, aux enjeux des relations entre les sociétés et les territoires, à une citoyenneté responsable, afin qu'il construise son identité sociale et culturelle.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Prendre position dans des situations sociales
▶Objectif 2- Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Prendre position dans des situations sociales

Les enseignements de l'histoire géographie et de l'éducation socioculturelle favorisent l'insertion et le développement de l'individu dans son environnement social et culturel. Par l'étude de situations ou la conduite d'activités liées à l'environnement proche, par la création de produits de communication témoignant de ces activités, il s'agit de donner des moyens à chacun de mieux comprendre le monde et d'y agir.

1.1- Découvrir des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde

1.1.1- Acquérir une culture historique, pour connaître des faits du passé et comprendre le présent
1.1.2- Etudier des caractéristiques de l'espace mondial, national ou local
1.1.3- Apprendre concrètement les règles permettant le respect de l'autre et se former à l'exercice de la citoyenneté

1.2- Agir sur la construction de son identité sociale et culturelle

1.2.1- Découvrir l'influence de l'environnement social et culturel sur les individus
1.2.2- Identifier l'importance des choix individuels dans la construction de l'identité sociale
1.2.3- Témoigner de pratiques culturelles dans des productions collectives à partager

▶Objectif 2 : Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

Les mathématiques, l'informatique et les sciences économiques doivent être des outils au service de l'insertion sociale et professionnelle des apprenants. La contextualisation des apprentissages s'impose pour l'appropriation des notions relatives à ces enseignements. Les études de cas, les situations-problèmes sont à privilégier.

2.1- Utiliser des outils mathématiques pour les réinvestir dans des situations concrètes

2.1.1- Organiser un calcul pour résoudre un problème de la vie courante ou de la vie professionnelle
2.1.2- Utiliser la représentation graphique d'une fonction
2.1.3- Organiser des données statistiques
2.1.4- Exploiter des représentations géométriques

2.2- Développer l'usage citoyen des technologies de l'information et de la communication (TIC) dans la vie courante et dans la vie professionnelle en vue d'accroître l'autonomie des apprenants

2.2.1- S'approprier les caractéristiques d'un environnement numérique de travail dans des situations de la vie courante et de la vie professionnelle
2.2.2- Utiliser des outils, des logiciels et des applications numériques adaptés dans le cadre de projets interdisciplinaires en lien avec des situations de la vie courante et de la vie professionnelle
2.2.3- Situer les TIC dans l'environnement social, économique et culturel pour adopter une attitude responsable lors de leur utilisation dans le cadre de projets interdisciplinaires

2.3- Agir en citoyen et en consommateur averti dans des situations de la vie courante

2.3.1- Identifier les sources de revenus possibles pour satisfaire les besoins d'un ménage
2.3.2- Faire des choix pour répondre aux besoins de la vie courante
2.3.3- Gérer le budget d'un ménage

MG2

Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre à l'apprenant de se construire en améliorant ses compétences en expression orale et écrite, ses compétences physiques et en les mettant en œuvre de manière efficace et pertinente dans des situations concrètes.

Objectifs du module

▶Objectif 1- S'exprimer à travers des réalisations personnelles
▶Objectif 2- Agir pour favoriser son équilibre personnel

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : S'exprimer à travers des réalisations personnelles

1.1- Lire pour se construire

1.1.1- Lire pour s'informer
1.1.2- Lire pour le plaisir et pour l'ouverture au monde et aux autres
1.1.3- Lire pour écrire

1.2- Ecrire sur soi, sur son expérience, sur le monde

1.2.1- Développer une opinion, une argumentation
1.2.2- Exprimer un sentiment, une émotion…
1.2.3- Raconter un événement, une histoire

1.3- Parler de soi et de son expérience

1.3.1- Partager ses expériences personnelles
1.3.2- Parler de soi dans son métier, dans sa pratique professionnelle

1.4- Réaliser une production personnelle pour s'exprimer

1.4.1- Réaliser une production personnelle dans une forme librement choisie
1.4.2- Présenter sa démarche, analyser ses objectifs et justifier ses choix

▶Objectif 2 : Agir pour favoriser son équilibre personnel

Les trois sous-objectifs visent à atteindre un équilibre personnel, en combinant les connaissances, les exigences professionnelles et la pratique des activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi (APSAES). L'articulation entre les apports de connaissances et les activités physiques pratiquées doit être privilégiée. La collaboration entre les enseignants de biologie-écologie et d'EPS est indispensable, la progression pédagogique et les contenus des deux disciplines devant être harmonisés.

2.1- Développer ses ressources motrices

2.1.1- Pratiquer, en s'engageant lucidement, différentes activités physiques et sportives
2.1.2- Enrichir sa motricité pour gagner en autonomie
2.1.3- Solliciter ses ressources motrices et affectives pour développer l'estime de soi et le plaisir de pratiquer

2.2- Appliquer les principes d'une hygiène de vie adaptée à un contexte donné

2.2.1- Repérer les facteurs agissant sur le mode de vie : sommeil, habitudes alimentaires, hygiène corporelle
2.2.2- Repérer les activités permettant le maintien de l'équilibre psychologique
2.2.3- Repérer les risques liés aux accidents corporels, aux bruits, à la pollution des milieux ambiants
2.2.4- Mettre en place des mesures simples de prévention permettant de favoriser une hygiène de vie adaptée à un contexte donné

2.3- Gérer son activité physique

2.3.1- Prendre en compte les indicateurs physiologiques et psychologiques
2.3.2- Assurer sa sécurité et celle des autres
2.3.3- Entretenir sa santé par la pratique raisonnée d'activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi (APSAES)

MG3

Interagir avec son environnement social

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à l'influence des relations sociales et lui apprendre à développer des capacités langagières, à repérer et intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel, afin de comprendre les enjeux des relations entre les individus au sein d'un groupe et de savoir s'y positionner.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Adapter son langage et son comportement aux situations de communication
▶Objectif 2- Intégrer les normes et cadres de références propres à un collectif

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Adapter son langage et son comportement aux situations de communication

Il s'agit de développer des capacités langagières à travers l'enseignement du français (trois premiers sous-objectifs) et de la langue étrangère (quatrième sous-objectif). Ces capacités sont mises en œuvre dans des situations de communication sociales et professionnelles.

1.1- Renforcer la maîtrise de la langue française

1.1.1- Acquérir les mécanismes de la langue
1.1.2- Enrichir son vocabulaire

1.2- Comprendre des messages écrits et oraux

1.2.1- Saisir le sens global d'un message
1.2.2- Analyser la situation de communication
1.2.3- Rechercher, sélectionner et restituer l'information

1.3- Produire des messages, à l'écrit et à l'oral

1.3.1- Maîtriser son élocution et sa posture dans des situations de communication variées
1.3.2- Analyser la situation de communication
1.3.3- Reformuler brièvement un message lu ou entendu

1.4- Communiquer oralement en langue étrangère

1.4.1- Comprendre la langue orale : comprendre une intervention brève, claire et simple
1.4.2- S'exprimer à l'oral en continu : produire des énoncés simples
1.4.3- S'exprimer à l'oral en interaction dans des échanges courts et simples

▶Objectif 2 : Intégrer les normes et cadres de références propres à un collectif

Il permet à l'apprenant de repérer et d'intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel. Les trois sous-objectifs sont abordés à travers la pratique des activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi (APSAES). Ils permettent aussi l'articulation des exigences professionnelles et des connaissances en s'appuyant sur des situations concrètes. Ils sont prolongés dans le contexte de l'entreprise dans le cadre du module MP1.

2.1- Se positionner au sein d'un collectif

2.1.1- Intégrer son environnement culturel par la connaissance des différents statuts et rôles
2.1.2- Respecter les individus, accepter les différences

2.2- Respecter la règle dans son contexte d'application, de coopération ou d'opposition

2.2.1- Comprendre l'utilité de la règle
2.2.2- Comprendre et s'approprier des normes et des contraintes
2.2.3- Maîtriser ses réactions affectives

2.3- Contribuer au projet collectif

2.3.1- Exprimer sa position
2.3.2- Contribuer à une décision collective
2.3.3- Prendre, à son niveau, des responsabilités

MP1

Insertion du salarié dans l'entreprise

Objectif général du module :

Identifier le cadre social, juridique et réglementaire de l'exercice de l'activité professionnelle pour pouvoir prendre des décisions raisonnées dans ses choix.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module, préparant à la capacité CG3 du référentiel de certification, a pour finalité de favoriser l'insertion de l'apprenant dans le monde du travail. Il doit permettre d'acquérir des repères juridiques et sociaux liés au monde du travail, d'identifier les droits et obligations liés à une situation de travail et de préparer l'insertion professionnelle.
Les expériences dans l'établissement permettent d'initier une réflexion sur les droits et les devoirs des personnes qui seront précisées et développées dans l'exercice de l'activité professionnelle de l'entreprise. Il s'agit à partir de situations concrètes, de visite en entreprise en partenariat avec les techniciens d'appréhender le cadre de l'exercice de l'activité professionnelle pour pouvoir à terme y agir de façon responsable.
Les objectifs 1 à 3 permettent ainsi d'acquérir des règles de base du droit du travail dans un contexte économique et professionnel.
Les objectifs 4 et 5 permettent de réinvestir ces acquis pour se préparer à l'insertion professionnelle et analyser un poste de travail particulier. Cette analyse peut se construire tout au long du parcours de formation à partir de recherches documentaires complémentaires aux observations de terrain.
L'insertion professionnelle peut s'envisager soit en tant que salarié, soit en tant que chef d'exploitation.

Objectifs du module

- ▶Objectif 1- Identifier les règles de fonctionnement d'une structure
- ▶Objectif 2- Caractériser les entreprises pourvoyeuses d'emplois
- ▶Objectif 3- Repérer les éléments du contrat de travail et identifier les éléments du salaire
- ▶Objectif 4- Se projeter dans le monde du travail
- ▶Objectif 5- Identifier les caractéristiques d'un emploi de l'entreprise

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Identifier les règles de fonctionnement d'une structure

1.1- Identifier les différents acteurs de la structure

1.2- Intégrer le cadre et les règles en situation professionnelle

1.3- Se préparer à la période de formation en milieu professionnel

▶Objectif 2 : Caractériser les entreprises pourvoyeuses d'emplois

2.1- Identifier les différentes formes d'entreprises ou d'organismes

2.2- Identifier les acteurs de l'entreprise

2.3- Identifier les partenaires extérieurs de l'entreprise

▶Objectif 3 : Repérer les éléments du contrat de travail et identifier les éléments du salaire

3.1- Identifier les éléments clés du contrat de travail

3.2- Différencier les différents types de contrat de travail

3.3- Repérer les conséquences du contrat de travail

3.4- Identifier les éléments du salaire et les repérer sur le bulletin de paie

▶Objectif 4 : Se projeter dans le monde du travail

4.1- Identifier les sources d'information pour trouver un emploi

4.2- Identifier les éléments clés d'une fiche de poste et/ou d'une offre d'emploi

4.3- Se préparer à répondre à une offre d'emploi

▶Objectif 5 : Identifier les caractéristiques d'un emploi de l'entreprise

5.1- Décrire le contexte de l'entreprise

5.2- Identifier les fonctions et attributions

5.3- Repérer les atouts et les contraintes de l'emploi

5.4- dentifier les obligations et les droits du salarié / du chef d'entreprise dans le poste

5.5- Décrire les compétences requises

5.6- Déterminer les compétences à développer : formation et évolution de carrière

5.7- Prendre en compte les préoccupations liées au développement durable dans son activité

MP2

Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments

Objectif général du module :

Effectuer des opérations de maintenance des matériels, des équipements, des installations et des bâtiments, liées aux productions agricoles, dans une perspective de durabilité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le module professionnel lié aux matériels, équipements, installations et bâtiments, a pour finalité la maintenance conditionnelle de premier niveau, à partir de consignes, jusqu'à une certaine autonomie, des matériels et installations dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il doit permettre à l'apprenant d'expliquer une action demandée à partir de ses connaissances sur l'utilisation, la maintenance en sécurité des matériels, équipements, installations et bâtiments et d'assurer la maintenance conditionnelle, à partir de consignes, des matériels, installations et bâtiments en sécurité et dans le respect des critères de durabilité.

Les matériels, installations et bâtiments sont ceux liés à la production ou au secteur d'activité concerné et aux supports choisis. Il convient donc de se rapprocher des autres disciplines techniques et professionnelles pour choisir les différents supports d'étude.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Acquérir des bases technologiques et réglementaires afin de pouvoir assurer la maintenance en sécurité des matériels, équipements, installations et bâtiments
▶Objectif 2- Acquérir expérimentalement des repères scientifiques nécessaires à la réalisation des opérations de maintenance
▶Objectif 3- Participer aux travaux de maintenance conditionnelle des matériels, installations et bâtiments

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Acquérir des bases technologiques et réglementaires afin de pouvoir assurer la maintenance en sécurité des matériels, équipements, installations et bâtiments

1.1- Identifier les différents composants d'un moteur thermique, des sous-ensembles et matériels associés afin d'en comprendre le fonctionnement dans le but de satisfaire à la production en sécurité à partir de consignes

1.1.1- Identifier les différents organes et accessoires d'un moteur thermique en y associant leur(s) rôle(s) et les points de maintenance
1.1.2- Localiser les différents sous-ensembles d'un automoteur permettant son fonctionnement en identifiant les points de maintenance
1.1.3- Identifier les différents matériels permettant d'assurer la production en y associant leur(s) caractéristique(s), rôle(s), préconisations d'emploi en sécurité et les points de maintenance

1.2- Identifier les caractéristiques propres aux installations et bâtiments participant au processus de production

1.2.1- Repérer les principales caractéristiques et fonctionnalités des installations et bâtiments
1.2.2- Identifier les règles liées à la sécurité et au respect de l'environnement lors de l'utilisation des installations et bâtiments
1.2.3- Repérer les points d'entretien et de maintenance des installations et bâtiments

1.3- Se former à la sécurité afin d'assurer les tâches demandées en préservant son intégrité, celles des autres et celles des installations et bâtiments

1.3.1- Repérer sur un matériel, une installation et dans un bâtiment destiné à la production les points de dangerosité et les moyens pour les risques
1.3.2- Identifier les EPI (Equipements de Protection Individuels), les EPC (Equipements de Protection Collectifs) et les règles et préconisations d'usage
1.3.3- Participer à des actions de formation

▶Objectif 2 : Acquérir expérimentalement des repères scientifiques nécessaires à la réalisation des opérations de maintenance

2.1- Décrire une installation électrique en relation avec l'activité professionnelle, à partir de l'observation des différents composants qui la constituent
2.1.1- Décrire les modes de production de l'énergie électrique en s'appuyant sur des dispositifs expérimentaux
2.1.2- Différencier le courant continu du courant alternatif
2.1.3- Décrire les effets du courant électrique
2.1.4- Identifier les grandeurs caractéristiques d'un circuit électrique à partir de l'observation de ses composants
2.1.5- Repérer, dans une installation, les dispositifs de sécurité électriques relatifs à la protection des personnes et des biens

2.2- Présenter des grandeurs caractéristiques des circuits hydrauliques en relation avec l'activité professionnelle

2.2.1- Acquérir les notions de débit et de pression d'un fluide
2.2.2- Mesurer un débit et une pression
2.2.3- Montrer l'influence de la variation du diamètre des organes sur le débit et la pression d'un fluide

2.3- Appréhender des notions de mécanique appliquées au domaine de la maintenance

2.3.1- Mettre en relation les grandeurs à mesurer et les instruments adaptés à cette action
2.3.2- Décrire une action mécanique et ses conséquences
2.3.3- Appréhender la notion de " couple de serrage "

▶Objectif 3 : Participer aux travaux de maintenance conditionnelle des matériels, installations et bâtiments

3.1- Se repérer dans un atelier

3.1.1- Identifier les sources de danger ainsi que les moyens de prévention et d'intervention associés
3.1.2- S'approprier l'espace en repérant la place de chaque outil, outillage participant à la maintenance en identifiant leur(s) rôle(s) et leur(s) préconisation(s) d'usage
3.1.3- S'informer sur la collecte et l'élimination raisonnée des déchets

3.2- Se former au travail des métaux et plus généralement aux opérations de maintenance simples

3.2.1- Réaliser des pièces simples en utilisant les outils de base de travail des métaux
3.2.2- Utiliser un poste à souder à l'arc et oxyacéthylénique
3.2.3- Réaliser des travaux de petite maçonnerie
3.2.4- Réaliser des petits travaux de plomberie et de changement de composants courants
3.2.5- Réaliser des dépannages électriques d'ordre domestique

3.3- Réaliser les opérations de maintenance conditionnelle en relation avec l'activité

3.3.1- Répondre à une consigne de maintenance en allant chercher des informations dans les documentations techniques correspondantes et en réalisant le travail demandé
3.3.2- Rendre compte à l'oral et/ou par écrit du travail réalisé et des difficultés rencontrées
3.3.3- Détecter un dysfonctionnement ou le risque de panne
3.3.4- Remiser le matériel en assurant sa pérennité
3.3.5- Participer à la collecte et à l'élimination raisonnée des déchets

MP3 - MIP

Techniques et pratiques professionnelles : productions animales

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production animale et de ses cultures associées dans un contexte de transition agroécologique

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module s'appuie sur des productions animales en fonction des réalités locales. Il est mis en œuvre à partir de productions supports mettant en évidence les relations avec l'utilisation des ressources fourragères disponibles.

Ce module conduit l'apprenant à assurer différentes activités liées à la conduite de productions animales choisies comme support et à ses ressources alimentaires. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques et ce, de façon organisée et autonome tout en rendant compte. Il est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Ainsi, à partir de consignes, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations de conduite d'une production animale en autonomie.

L'équipe pédagogique en fonction des réalités locales, développe un enseignement adapté au contexte territorial. Ainsi, l'objectif 3 est traité à partir des ressources fourragères ou de la valorisation de cultures.

Dans ce module, l'enseignement de STE participera à des opérations de conduite de production.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Identifier les composantes et le fonctionnement du processus de production
▶Objectif 2- Réaliser, à partir de consignes, des opérations de conduite de l'élevage, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal
▶Objectif 3- Mettre en œuvre pour assurer l'alimentation des animaux, des productions végétales associées, en toute sécurité, dans un contexte de transition agroécologique

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Identifier les composantes et le fonctionnement du processus de production

1.1- Reconnaître les principales espèces et races rencontrées dans les processus de production

1.2- Décrire succinctement les caractéristiques des productions animales locales

1.3- Apprécier les caractéristiques des ressources alimentaires disponibles localement

▶Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations de conduite de l'élevage, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal

2.1- Manipuler et intervenir sur les animaux en respectant le bien-être animal et les consignes de sécurité

2.2- Réaliser l'identification des animaux et les enregistrements courants

2.3- Préparer et distribuer l'alimentation aux animaux à partir de consignes

2.4- Participer à la conduite des opérations de reproduction

2.5- Participer au choix et à l'utilisation des reproducteurs

2.6- Apprécier l'état de santé des animaux ou des lots et en rendre compte

2.7- Participer au renouvellement et à l'élevage des jeunes

2.8- Participer à la mise en œuvre de la politique de réforme selon les critères définis par le responsable d'élevage

2.9- Collaborer aux opérations de tri et de commercialisation des produits de l'élevage

2.10- Tenir les registres d'élevage avec fiabilité selon les consignes données

▶Objectif 3 : Mettre en œuvre pour assurer l'alimentation des animaux, des productions végétales associées, en toute sécurité, dans un contexte de transition agroécologique

3.1- Présenter les composantes et le fonctionnement d'un processus de production végétale

3.2- Décrire le peuplement végétal valorisé dans son milieu

3.3- Participer à l'implantation, au suivi, à la récolte et/ou à la valorisation d'une culture

MP3 - MIP

Techniques et pratiques professionnelles : productions végétales *(dont horticoles)*

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite de productions végétales en toute sécurité dans un contexte de transition agroécologique

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module s'appuie sur des productions végétales adaptées au contexte local dans une perspective agroécologique. Il permet d'acquérir les capacités CP4 et CP5 des deux combinaisons de productions possibles. Chaque établissement en fonction des réalités locales, développe un enseignement adapté à son contexte. Il permet de présenter le fonctionnement des productions végétales étudiées, de mettre en évidence les opérations techniques nécessaires, et de faire acquérir des savoir-faire et des savoirs nécessaires à la mise en œuvre des opérations techniques. La mise en œuvre de l'enseignement de ce module intègre les notions abordées en biologie, physique-chimie, sciences et techniques des équipements. Il est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Ainsi, à partir de consignes, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations de conduite d'une production, en développant de l'autonomie dans son activité.

Ce module conduit l'apprenant à assurer dans différentes activités liées à la conduite de productions végétales choisies comme support. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques et ce, de façon organisée et en développant de l'autonomie tout en rendant compte. Il est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Ainsi, à partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de mobiliser des ressources cognitives pour réaliser des opérations techniques de conduite de production.

Dans ce module, l'enseignement de STE participe à des opérations de conduite de production.

Objectifs du module

- ▶Objectif 1- Identifier les composantes du milieu cultivé et les facteurs techniques de production
- ▶Objectif 2- Réaliser, à partir de consignes, les opérations culturales
- ▶Objectif 3- Réaliser, à partir de consignes, des opérations de récolte et de conditionnement

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Identifier les composantes du milieu cultivé et les facteurs techniques de production

1.1- Caractériser les différents modes de production présents localement

1.2- Caractériser le sol et les supports de culture utilisés pour les productions étudiées

1.3- Caractériser le climat pour prendre en compte les facteurs climatiques dans un contexte de production

1.4- Caractériser les organismes vivants en lien avec les productions végétales

1.5- Identifier les principaux végétaux à différents stades

▶Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes, les opérations culturales

2.1- Effectuer la multiplication des végétaux

2.2- Mettre en œuvre les opérations techniques liées à l'implantation ou à l'acclimatation de végétaux issus de multipliés

2.3- Participer au contrôle de la croissance, de la mise à fleurs et de la mise à fruits durant le cycle de culture

2.4- Participer aux opérations techniques de protection contre les aléas climatiques et de gestion des bio-agresseurs

▶Objectif 3 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations de récolte et de conditionnement

3.1- Récolter, trier les produits pour leur mise en marché

3.2- Conditionner le produit en vue d'un stockage ou d'une mise en vente en valorisant le produit

MIP

Module d'initiative professionnelle

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le MIP est construit autour d'un support de diversification.

Ce support de diversification* peut être :

- Productions animales
- Productions végétales (dont horticoles)
- Productions aquacoles
- Fabrication de produits alimentaires
- Hébergement touristique et vente de produits locaux
- Entretien des espaces
- Apiculture

** les modalités du choix sont précisées dans le tableau récapitulatif présenté en page 40.*

MIP

Productions aquacoles

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production aquacole en autonomie et dans le respect des règles de sécurité du bien-être animal et dans un contexte de transition agroécologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le MIP se construit par la réalisation d'un support de diversification. Quelle que soit la configuration (A, B, C) choisie par l'établissement, le MIP peut être " Productions aquacoles ".

Ce module est mis en œuvre à partir d'une production aquacole adaptée au contexte. Chaque établissement en fonction des réalités locales, développe un enseignement adapté.
Ce module permet de présenter le fonctionnement de l'élevage aquacole étudié, de mettre en évidence les opérations techniques nécessaires et de faire acquérir des savoir-faire et des savoir-être nécessaires à la mise en œuvre des opérations techniques. Il est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Ainsi, à partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations relatives à la conduite d'une production aquacole en autonomie.

Dans ce module, l'enseignement des STE participe à des opérations de conduite de production.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Identifier les principales espèces aquacoles produites localement et leur milieu de production
▶Objectif 2- Décrire le fonctionnement du processus de production et ses enjeux
▶Objectif 3- Réaliser, à partir de consignes, des opérations relatives à la conduite de l'élevage aquacole dans le respect du bien-être animal et selon les règles de sécurité en vigueur

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Identifier les principales espèces aquacoles produites localement et leur milieu de production

1.1- Reconnaître les principales espèces rencontrées dans les processus de production

1.2- Décrire succinctement les caractéristiques des écosystèmes de la production aquacole

1.3- Apprécier les caractéristiques de l'eau

1.4- Connaître les différentes structures et équipements aquacoles pour l'espèce support

▶Objectif 2 : Décrire le fonctionnement du processus de production et ses enjeux

2.1- Identifier les différentes phases de l'élevage de l'espèce support

2.2- Identifier les principales opérations techniques du processus de production et leurs conditions de réalisation

▶Objectif 3 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations relatives à la conduite de l'élevage aquacole dans le respect du bien-être animal et selon les règles de sécurité en vigueur

3.1- Manipuler les animaux en toute sécurité

3.2- Mettre en œuvre, à partir de consignes, les opérations liées à l'alimentation

3.3- Participer aux opérations liées à la reproduction et à la gestion des stocks

3.4- Participer à la conduite des opérations liées à l'élevage des juvéniles

3.5- Participer aux opérations liées au maintien de l'état de santé

3.6- Participer aux opérations liées à la récolte des produits et à la vente

3.7- Tenir les registres d'élevage avec fiabilité à partir de consignes données

MIP

Fabrication de produits alimentaires

Objectif général du module :

Réaliser, à partir de consignes données, la fabrication de produits alimentaires dans le cadre d'un processus de transformation adapté à la matière première, aux objectifs de production, aux attentes des consommateurs et en rendre compte.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le MIP se construit par la réalisation d'un support de diversification. Quelle que soit la configuration (A, B, C) choisie par l'établissement, le MIP peut être " Fabrication de produits alimentaires ".

Ce module doit permettre à l'apprenant de comprendre l'organisation de la production et de la distribution des aliments au niveau local et de réaliser les principales opérations de transformation dans le cadre des règles d'hygiène, de sécurité et dans le respect de l'environnement. Il est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Repérer la diversité et les spécificités du secteur agroalimentaire
▶Objectif 2- Appréhender les éléments du processus de transformation
▶Objectif 3- Réaliser la fabrication de produits alimentaires
▶Objectif 4- Mettre en relation les produits alimentaires avec la qualité visée, les comportements et la santé des consommateurs

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Repérer la diversité et les spécificités du secteur agroalimentaire

1.1- Identifier le secteur agroalimentaire

1.2- Appréhender la diversité des métiers du secteur agroalimentaire

1.3- Repérer l'organisation et le fonctionnement des filières agroalimentaires locales

▶Objectif 2 : Appréhender les éléments du processus de transformation

2.1- Connaître les différents éléments d'un processus de transformation alimentaire

2.2- Présenter les caractéristiques chimiques, biochimiques et biologiques des matières premières et des produits alimentaires

2.3- Appliquer, selon les consignes données, la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et de préservation de l'environnement

2.4- Établir le lien entre le processus, la matière première et les objectifs de production

▶Objectif 3 : Réaliser la fabrication de produits alimentaires

3.1- Identifier les éléments d'une ligne de fabrication

3.2- Identifier les principales opérations de transformation, de conditionnement et de stockage

3.3- Réaliser les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage et rendre compte de son activité

3.4- Contrôler les matières premières, les produits et les éléments de la chaîne de fabrication

3.5- Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection

▶Objectif 4 : Mettre en relation les produits alimentaires avec la qualité visée, les comportements et la santé des consommateurs

4.1- Décrire les tendances de l'alimentation

4.2- Établir le lien entre santé et alimentation

4.3- Identifier les critères de qualité des produits alimentaires

MIP

Hébergement touristique et vente de produits locaux

Objectif général du module :

Accueillir des touristes, proposer des prestations d'hébergement, vendre de produits locaux.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le MIP se construit par la réalisation d'un support de diversification. Quelle que soit la configuration (A, B, C) choisie par l'établissement, le MIP peut être " Hébergement touristique et vente de produits locaux ".

Ce module a pour objectif de faire acquérir aux apprenants les compétences nécessaires à l'accueil de touristes, tant au niveau administratif et logistique qu'au niveau des prestations fournies et ce, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, d'ergonomie et de développement durable.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Participer à l'accueil de la clientèle
▶Objectif 2- Participer à l'entretien et à l'aménagement du lieu d'accueil et d'hébergement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de l'ergonomie et du développement durable
▶Objectif 3- Mettre en œuvre une prestation de restauration liée au tourisme local dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
▶Objectif 4- Assurer la promotion et la vente de la prestation ou du produit

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Participer à l'accueil de la clientèle

1.1- Assurer une présence sur le lieu d'accueil

1.1.1- Tenir un registre d'accueil
1.1.2- Tenir un planning de réservation manuel ou informatisé

1.2- Accueillir les clients dans de bonnes conditions

1.3- Passer une communication téléphonique

1.4- Rédiger un échange par courrier ou mail avec un client

▶Objectif 2 : Participer à l'entretien et à l'aménagement du lieu d'accueil et d'hébergement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de l'ergonomie et du développement durable

2.1- Assurer l'entretien des locaux (chambre, salle, à manger, sanitaires, couloirs, lieux de vente), des équipements et des matériels

2.2- Assurer l'entretien du linge (lavage, repassage, réfection)

2.3- Aménager les locaux en tenant compte des règles de sécurité, de fonctionnalité et des principes de base pour assurer un confort acoustique thermique, une bonne ventilation des lieux, un bon niveau d'éclairage et les principales règles esthétiques en respectant les usages et coutumes locales

▶Objectif 3 : Mettre en œuvre une prestation de restauration liée au tourisme local dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

3.1- Élaborer des plats locaux ou régionaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'équilibre alimentaires

3.1.1- A partir d'une commande, élaborer une préparation en respectant les règles d'hygiène et de marche en avant, d'organisation dans l'espace et dans le temps, d'ergonomie et d'économie
3.1.2- Présenter le ou les plats pour répondre aux besoins des personnes
3.1.3- Dresser la table pour répondre aux besoins des personnes et déguster afin de réaliser une comparaison des préparations en termes de goût et de coût en respectant les usages et coutumes locaux

3.2- Dresser le couvert et présenter les produits en fonction des différents critères liés aux prestations de restauration

3.3- Identifier les critères de qualité des produits alimentaires réalisés

3.4- Établir des liens entre santé et prestation de restauration

▶Objectif 4 : Assurer la promotion et la vente de la prestation ou du produit

4.1- Participer à la présentation commerciale des produits en respectant les normes d'hygiène et de sécurité

4.1.1- Contribuer au stockage des produits dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène
4.1.2- Effectuer des opérations simples de mise en rayon, de l'étalage, de la vitrine dans le respect de la législation en vigueur
4.1.3- Accompagner la mise en rayon d'une signalétique commerciale.
4.1.4- Assurer le suivi d'une commande.

4.2- Participer à la vente

4.2.1- Adopter une présentation commerciale
4.2.2- Accueillir le client sur le point de vente
4.2.3- Conseiller le client sur les produits ou les services

4.3- Procéder à la facturation du produit ou de la prestation

4.3.1- Établir une facture manuelle ou informatisée du bien ou de la prestation
4.3.2- Utiliser les moyens d'encaissement courant
4.3.3- Enregistrer les opérations de vente

4.4- Repérer les structures collectives locales qui concourent à la communication et à la commercialisation des produits

MIP

Entretien des espaces

Objectif général du module :

Participer à des actions d'aménagement ou de valorisation des espaces en mettant en œuvre des opérations techniques spécifiques aux différents secteurs de l'aménagement en lien avec l'activité agricole du territoire (gestion d'espaces naturels, gestion de bords de rivière, gestion d'espaces forestiers, gestion d'espaces végétalisés …), dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le MIP se construit par la réalisation d'un support de diversification. Quelle que soit la configuration (A, B, C) choisie par l'établissement, le MIP peut être " Entretien des espaces ".

Ce module a pour objectif de faire participer à des actions d'aménagement ou de valorisation des espaces en mettant en œuvre des opérations techniques spécifiques aux différents secteurs de l'aménagement en lien avec l'activité agricole du territoire (gestion d'espaces naturels, gestion de bords de rivière, gestion d'espaces forestiers, gestion d'espaces végétalisés …), dans un contexte de transition agro-écologique.

Objectifs du module

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : xxxxxxxxx

MIP

Apiculture

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'un atelier apicole et des productions associées dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le MIP s'appuie sur des élevages apicoles et ateliers apicoles en fonction des réalités locales. Il est mis en œuvre et attaché aux agrosystèmes agricoles, horticoles et aux aires naturelles de prospection de l'abeille, ressource de nourriture.

Ce MIP conduit l'apprenant à assurer différentes activités liées à la conduite d'un rucher et au fonctionnement de la miellerie. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques et ce, de façon organisée et autonome tout en rendant compte. Il est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Ainsi, à partir de consignes, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations techniques relatives à la production apicole.

Dans ce MIP, il est souhaitable que l'enseignement de STE participe à des opérations de maintenance et d'entretien d'installations et à l'implantation de productions végétales et/ou la valorisation de milieux naturels.

Objectifs du module

▶Objectif 1- Identifier les composantes du processus production dans un éco-agrosystème
▶Objectif 2- Réaliser à partir de consignes, des opérations relatives à la conduite de l'élevage en toute sécurité, en respectant le bien-être animal et son environnement
▶Objectif 3- Réaliser à partir de consignes, des opérations relatives à la récole des produits de la ruche, la transformation en toute sécurité, en respectant l'environnement
▶Objectif 4- Assurer la promotion et la vente de la prestation ou du produit

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

▶Objectif 1 : Identifier les composantes du processus production dans un éco-agrosystème

1.1- Identifier le rôle de l'abeille dans un écosystème ou agroécosystème

1.2- Repérer la flore mellifère

1.3- Reconnaitre les différentes races et écotypes d'abeille

1.4- Connaitre l'anatomie, la physiologie et le cycle de vie de l'abeille

1.5- Repérer les comportements individuels et collectifs

▶Objectif 2 : Réaliser à partir de consignes, des opérations relatives à la conduite de l'élevage en toute sécurité, en respectant le bien-être animal et son environnement

2.1- Réaliser des opérations techniques liées à la mise en place du rucher

2.2- Réaliser des opérations techniques liées à conduite d'un rucher

2.3- Réaliser des travaux de nettoyage, d'entretien courants des équipements apicoles y compris le rucher

2.4- Réaliser travaux d'aménagement des bâtiments et installations

▶Objectif 3 : Réaliser à partir de consignes, des opérations relatives à la récole des produits de la ruche, la transformation en toute sécurité, en respectant l'environnement

3.1- Réaliser des opérations techniques liées à la récolte

3.2- Réaliser des opérations techniques liées à la transformation, au conditionnement des produits

3.3- Participer à la commercialisation des produits

▶Objectif 4 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations techniques manuelles ou mécaniques d'implantation et/ou de préservation de productions végétales mellifères pérennes et /ou annuelles

4.1- Identifier les composantes d'un processus de production végétale

4.2- Identifier les composantes des milieux semi-naturels ou naturels

4.3- Participer à l'implantation, au suivi, d'une production végétale adaptée, à la valorisation des milieux semi-naturels ou naturels

4.4- Repérer des conséquences sur l'écosystème et/ou l'agroécosystème, des opérations techniques réalisées et de leurs conditions de réalisation

Siglier

APSAES	Activités physiques, sportives et artistiques
ARC	Agricultures des régions chaudes
CA	Conseil d'administration
CAP agricole	Certificat d'aptitude professionnelle agricole
CCF	Contrôle certificatif en cours de formation
CEF	Conseil d'éducation et de formation
Code ROME	Code du répertoire opérationnel des métiers et des emplois
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
EPC	Equipements de protection collectifs
EPI	Equipements de protection individuels
EPS	Education physique et sportive
EPT	Epreuve ponctuelle terminale
ESC	Education socioculturelle
ESF	Economie sociale et familiale
FDA	Fiche descriptive d'activités
MG	Module d'enseignement général
MIP	Module d'initiative professionnelle
MP	Module professionnel
PSC	premiers secours civiques
RNCP	Répertoire national des certifications professionnelles
SESG	Sciences économiques, sociales et de gestion
STE	Sciences et techniques des équipements
STH	Sciences et techniques horticoles
SPS	Situations professionnelles significatives
STP	Sciences et techniques professionnelles
TIC	Technologies de l'informatique et de la communication
UC	Unité capitalisable
UCARE	Unité capitalisable d'adaptation régionale ou à l'emploi
VAE	Validation des acquis de l'expérience

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des diplômes de l'enseignement technique
1 ter avenue de Lowendal - 75700 Paris 07SP

Janvier 2017