CAPA ARC

190 Fiches de Révision

CAPA ARC

Agricultures des régions chaudes

- Fiches de révision
- Fiches méthodologiques
- Tableaux et graphiques
- Retours et conseils

Conforme au Programme Officiel

Garantie Diplômé•e ou Remboursé•e

4,6/5 selon l'Avis des Étudiants

capaarc.fr

Préambule

1. Le mot du formateur :



Hello, moi c'est **Louis** 👋

D'abord, je tiens à te remercier de m'avoir fait confiance et d'avoir choisi www.capaarc.fr pour tes révisions.

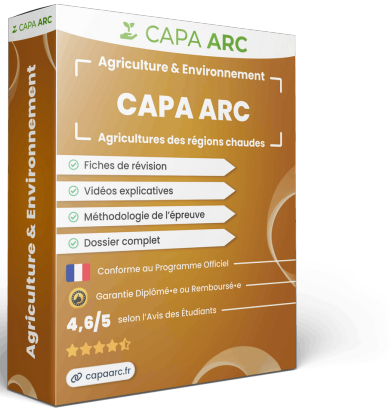
Si tu lis ces lignes, tu as fait le choix de la **réussite**, bravo.

Dans cet E-Book, tu découvriras comment j'ai obtenu mon **CAPA ARC** avec une moyenne de **15,91/20**.

2. Pour aller beaucoup plus loin :

Vous avez été très nombreux à nous demander de créer une **formation 100 % vidéo** dédiée au domaine **Agriculture & Environnement** pour maîtriser toutes les notions.

Chose promise, chose due : Nous avons créé cette formation unique composée de **5 modules ultra-complets** (1h18 au total) afin de t'aider à **réussir les épreuves** du CAPA.



3. Contenu du dossier Agriculture & Environnement :

1. **Vidéo 1 - Systèmes de production agricole et filières (17 min) :** Vue d'ensemble des modèles et circuits agricoles.

2. **Vidéo 2 - Gestion technico-économique d'une exploitation (15 min) :** Vue d'ensemble des modèles et circuits agricoles.

3. **Vidéo 3 - Agroéquipement, sécurité et organisation des chantiers (15 min) :** Vue d'ensemble des modèles et circuits agricoles.

4. **Vidéo 4 - Sols, environnement et gestion des milieux naturels (15 min) :** Vue d'ensemble des modèles et circuits agricoles.

5. **Vidéo 5 - Animaux, bien-être, hygiène et qualité des productions (16 min) :** Vue d'ensemble des modèles et circuits agricoles + Bonus.

Découvrir

Table des matières

Français ..... Aller

Chapitre 1 : Lire pour s'informer et découvrir des œuvres ..... Aller

Chapitre 2 : Maîtriser la langue pour mieux communiquer ..... Aller

Chapitre 3 : Écrire sur soi et développer un point de vue ..... Aller

Chapitre 4 : Prendre la parole et reformuler un message ..... Aller

Histoire-géographie et citoyenneté ..... Aller

Chapitre 1 : Repères historiques et évolution du monde rural ..... Aller

Chapitre 2 : Comprendre les territoires et leurs interactions ..... Aller

Chapitre 3 : Exercer sa citoyenneté dans une société démocratique ..... Aller

Éducation socioculturelle ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre les influences sociales et culturelles ..... Aller

Chapitre 2 : Partager des pratiques culturelles collectives ..... Aller

Chapitre 3 : Réaliser et présenter une création personnelle ..... Aller

Langue vivante étrangère : Anglais ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre des messages oraux simples en anglais ..... Aller

Chapitre 2 : Se présenter et parler de son quotidien ..... Aller

Chapitre 3 : Échanger en anglais dans des situations courantes ..... Aller

Mathématiques ..... Aller

Chapitre 1 : Calculs usuels et fonctions ..... Aller

Chapitre 2 : Organiser et interpréter des données statistiques ..... Aller

Chapitre 3 : Utiliser la géométrie pour mesurer des grandeurs ..... Aller

Technologies de l'informatique et du multimédia ..... Aller

Chapitre 1 : Utiliser son environnement numérique de travail ..... Aller

Chapitre 2 : Produire des documents numériques ..... Aller

Chapitre 3 : Communiquer en ligne de manière responsable ..... Aller

Sciences économiques, sociales et de gestion ..... Aller

Chapitre 1 : Revenus, consommation et budget du ménage ..... Aller

Chapitre 2 : Situer l'entreprise et ses partenaires locaux ..... Aller

Chapitre 3 : Comprendre le contrat de travail et le salaire ..... Aller

Chapitre 4 : S'intégrer au travail avec des droits et devoirs ..... Aller

Chapitre 5 : Rechercher un emploi et construire son parcours ..... Aller

Biologie-écologie ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre le corps et son adaptation à l'effort ..... Aller

Chapitre 2 : Préserver ton équilibre par une bonne hygiène de vie ..... Aller

Chapitre 3 : Repérer les risques et protéger ta santé ..... Aller

Éducation physique et sportive ..... Aller

Chapitre 1 : Développer ta motricité par des pratiques variées ..... Aller

Chapitre 2 : Gérer son effort et pratiquer en toute sécurité ..... Aller

Chapitre 3 : Coopérer et respecter les règles du collectif ..... Aller

Physique-chimie ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre les circuits et la sécurité électrique ..... Aller

Chapitre 2 : Mesurer les débits et les pressions ..... Aller

Chapitre 3 : Mesurer les actions mécaniques et les couples ..... Aller

Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments ..... Aller

Chapitre 1 : Fonctionnement et sécurité des équipements ..... Aller

Chapitre 2 : Entretenir les matériels et travailler les métaux ..... Aller

Chapitre 3 : Réparer et entretenir les bâtiments agricoles ..... Aller

Productions animales et cultures associées (selon configuration) ..... Aller

Chapitre 1 : Élevages locaux et valorisation des produits ..... Aller

Chapitre 2 : Alimenter et manipuler les animaux en sécurité ..... Aller

Chapitre 3 : Participer à la reproduction et aux soins ..... Aller

Chapitre 4 : Cultiver pour l'élevage en agroécologie ..... Aller

Productions végétales, dont horticoles (selon configuration) ..... Aller

Chapitre 1 : Sols, climat et êtres vivants cultivés ..... Aller

Chapitre 2 : Implanter et entretenir les cultures en sécurité ..... Aller

Chapitre 3 : Récolter et conditionner les produits végétaux ..... Aller

Productions aquacoles (diversification au choix) ..... Aller

Chapitre 1 : Reconnaître les espèces et leur milieu aquatique ..... Aller

Chapitre 2 : Participer à la conduite des élevages aquacoles ..... Aller

Chapitre 3 : Récolter et préparer la vente des produits aquacoles ..... Aller

Fabrication de produits alimentaires (diversification au choix) ..... Aller

Chapitre 1 : Filières alimentaires et qualité des produits ..... Aller

Chapitre 2 : Comprendre les matières premières et les procédés ..... Aller

Chapitre 3 : Fabriquer et conditionner les aliments en sécurité ..... Aller

Hébergement touristique et vente de produits locaux (diversification au choix) ..... Aller

Chapitre 1 : Accueillir les clients et vendre les produits locaux ..... Aller

Chapitre 2 : Entretenir et aménager les lieux d'hébergement ..... Aller

Chapitre 3 : Préparer et servir des spécialités régionales ..... Aller

Entretien des espaces (diversification au choix) ..... Aller

Chapitre 1 : Repérer les espaces et préparer leur entretien ..... Aller

Chapitre 2 : Réaliser l'entretien des espaces en sécurité ..... Aller
Chapitre 3 : Vérifier les travaux et rendre compte ..... Aller
Apiculture (diversification au choix) ..... Aller
Chapitre 1 : Abeilles et flore mellifère ..... Aller
Chapitre 2 : Installer et entretenir un rucher en sécurité ..... Aller
Chapitre 3 : Récolter et valoriser les produits de la ruche ..... Aller

Français

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), le Français t'aide à comprendre des textes, à écrire clairement et à présenter ton expérience. Tu développes ton vocabulaire et ton **expression orale et écrite** pour communiquer au quotidien et dans l'exploitation agricole.

En CCF, l'évaluation « S'exprimer à travers une réalisation personnelle », coefficient 1, associe une production écrite et un **oral de 20 minutes** maximum en 2e année. Une autre évaluation de communication orale compte pour 0,5 en Français. Hors CCF, les évaluations sont terminales.

Conseil :
Réserve **15 minutes de révision**, 3 fois par semaine. Lis un texte court, résume son idée principale, puis rédige quelques phrases. Tu peux raconter une récolte ou expliquer une consigne. Relis les accords et la ponctuation.

Pour l'oral, entraîne-toi à **présenter ton projet** sans tout réciter. Enregistre-toi, puis repère une amélioration possible. Si tu hésites, respire et reprends tranquillement. Demande à ton enseignant les critères d'évaluation pour préparer ton travail avec confiance.

Table des matières

Chapitre 1 : Lire pour s'informer et découvrir des œuvres ..... Aller
1. Lire pour trouver une information ..... Aller
2. Découvrir et analyser une œuvre ..... Aller
Chapitre 2 : Maîtriser la langue pour mieux communiquer ..... Aller
1. Lire et comprendre un message ..... Aller
2. Parler et rédiger clairement ..... Aller
Chapitre 3 : Écrire sur soi et développer un point de vue ..... Aller
1. Raconter une expérience personnelle ..... Aller
2. Exprimer et justifier ton point de vue ..... Aller
Chapitre 4 : Prendre la parole et reformuler un message ..... Aller
1. Préparer ta prise de parole ..... Aller
2. Parler clairement et écouter ..... Aller
3. Reformuler un message ..... Aller

Chapitre 1 : Lire pour s'informer et découvrir des œuvres

1. Lire pour trouver une information :

Repérer les informations utiles :
Quand tu lis un article, une affiche ou une fiche technique, commence par repérer le titre, l'auteur, la date et la source. Ces indices t'aident à comprendre le sujet et à vérifier si le document correspond à ta recherche.

Lire de façon active :
Avant de lire chaque phrase, demande-toi ce que tu cherches. Repère les mots importants, les chiffres et les consignes. Note quelques mots-clés dans la marge, mais évite de tout recopier, tu gagneras du temps pour retrouver l'essentiel.

Exemple de recherche :
Tu cherches comment protéger des plants pendant une période sèche. Dans une fiche, tu repères le titre, la date et les conseils sur l'arrosage. Tu notes 3 idées utiles, puis tu vérifies qu'elles répondent bien à ta question.

Vérifier avant de retenir :
Une information n'est pas forcément fiable parce qu'elle est écrite ou publiée en ligne. Regarde qui l'a produite, à quelle date et dans quel but. En stage, vérifie les consignes techniques auprès de ton responsable si un détail te semble incertain.

2. Découvrir et analyser une œuvre :

Observer et comprendre :
Une œuvre peut être un récit, un poème, une pièce de théâtre ou une image. Repère son titre, son auteur et sa date, puis demande-toi ce qu'elle montre ou raconte. Ton premier ressenti compte, mais appuie-le sur des détails précis.

Expliquer avec des indices :
Pour analyser un texte, souligne les mots qui créent une ambiance, décrivent un lieu ou présentent un personnage. Ensuite, explique leur effet avec une phrase simple. Par exemple, « les mots évoquent la chaleur » est plus clair qu'une impression sans justification.

Exemple d'analyse d'un extrait :
Dans un récit situé dans une plantation, tu remarques les mots « soleil brûlant » et « terre sèche ». Tu peux écrire : « Ces expressions montrent que les personnages travaillent dans une forte chaleur. » Tu relies ainsi ton idée à des indices du texte.

Garder une trace claire :

Ce mini-mémo t'aide à relire un document sans te perdre. Tu peux l'utiliser pour une fiche d'information comme pour une œuvre, en adaptant la dernière ligne à ton objectif de lecture.

Étape	Question à te poser
Repérer	Qui a écrit ou produit le document ?
Comprendre	Quel est son sujet principal ?
Prélever	Quels mots ou faits soutiennent mon idée ?
Reformuler	Comment résumer l'essentiel avec mes mots ?

Exemple de mini-cas :
Au stage, tu as 10 minutes pour lire une fiche sur l'arrosage de 12 jeunes plants. Tu repères la fréquence et la quantité indiquées, puis tu les reformules dans une note de 2 phrases. Livrable attendu : une fiche mémo datée avec les 2 consignes vérifiées auprès du responsable.

Ta check-list de lecture :

- Repère le titre, l'auteur et la date.
- Lis la consigne ou la question avant de chercher.
- Souligne 2 ou 3 indices vraiment utiles.
- Reformule l'idée principale avec tes mots.
- Vérifie les informations pratiques auprès d'une personne compétente.

Ce qu'il faut retenir

Pour t'informer ou découvrir une œuvre, adapte ta lecture à ton objectif et appuie tes idées sur des éléments précis.

- Repère le titre, l'auteur, la date et la source pour évaluer la pertinence et la fiabilité du document.
- Lis activement : cherche les mots-clés et les faits utiles, puis reformule l'essentiel sans tout recopier.
- Pour analyser une œuvre, relie ton interprétation à des indices précis du texte ou de l'image.
- Vérifie les consignes pratiques auprès d'une personne compétente en cas de doute.

Une **lecture ciblée** t'aide à retenir l'essentiel. Des **indices précis** rendent ton analyse claire et crédible.

Chapitre 2 : Maîtriser la langue pour mieux communiquer

1. Lire et comprendre un message :

Repérer les informations utiles :
Quand tu lis une consigne, un message ou une fiche de travail, commence par repérer le sujet, le destinataire et l'action demandée. Cette méthode t'évite de partir dans la mauvaise direction, surtout quand tu travailles vite sur le terrain.

Lire étape par étape :
Lis une première fois pour comprendre l'idée générale. À la deuxième lecture, souligne les mots importants, les dates, les quantités et les verbes d'action. Si un mot te bloque, relis la phrase et cherche un indice dans le contexte.

- Qui parle ou écrit ?
- À qui le message s'adresse-t-il ?
- Quelle action faut-il réaliser ?
- Y a-t-il une quantité, une date ou une consigne de sécurité ?

Exemple de lecture d'une consigne :
Sur une fiche, tu lis : « Arrose les 3 rangs de tomates avant 10 heures, puis note la durée. »
Tu repères 3 rangs, l'heure limite, l'action et l'information à écrire après le travail.

Mini mémo des connecteurs :

Connecteur	Utilité
D'abord	Présenter la première étape
Ensuite	Indiquer ce qui vient après
Parce que	Expliquer une raison
Enfin	Annoncer la dernière étape

2. Parler et rédiger clairement :

Organiser tes idées :
Pour expliquer une tâche, suis un ordre simple : présente la situation, décris les étapes, puis indique le résultat. À l'oral comme à l'écrit, des phrases courtes et des mots précis aident ton interlocuteur à comprendre du premier coup.

Choisir le bon vocabulaire :
Remplace les mots vagues par des informations vérifiables. Au lieu de dire « j'ai beaucoup arrosé », précise la durée ou le nombre de rangs, si tu les connais. Relis aussi les accords, les verbes et les mots souvent confondus.

Exemple de compte rendu :
« D'abord, j'ai vérifié l'humidité du sol sur 2 rangs. Ensuite, j'ai arrosé pendant 15 minutes. Enfin, j'ai rangé le tuyau et signalé une fuite à mon maître de stage. ».

Mini cas concret et livrable attendu :
Après un désherbage de 2 planches, ton responsable te demande un compte rendu. Note le lieu, la tâche, la durée et le résultat en 4 phrases. Tu peux vérifier tes informations auprès d'un collègue avant de rédiger.

Résultat : ton responsable comprend ce qui a été fait et peut organiser la suite du travail.
Livrable attendu : un compte rendu de 4 phrases, daté, avec la durée de l'intervention et le nombre de planches traitées.

Check-list avant de transmettre un message :

- Vérifie que tu t'adresses à la bonne personne.
- Donne le lieu et la tâche concernée.
- Précise les quantités ou la durée quand tu les connais.
- Utilise des phrases courtes et des connecteurs.
- Relis ton message pour corriger les oublis et les erreurs.

Ce qu'il faut retenir

Pour bien communiquer, repère d'abord l'objectif du message, puis organise tes informations de façon claire et précise.

- À la lecture, identifie le **sujet et l'action**, le destinataire, les dates, les quantités et les consignes.
- Pour rendre compte d'une tâche, décris les étapes dans l'ordre avec des **phrases courtes** et des mots précis.
- Avant de transmettre ton message, vérifie le lieu, la tâche, la durée ou les quantités, puis relis-le.

Un compte rendu exact aide ton responsable à comprendre le travail effectué et à préparer la suite.

Chapitre 3 : Écrire sur soi et développer un point de vue

1. Raconter une expérience personnelle :

Choisir un souvenir utile :
Pour écrire sur toi, choisis une expérience précise que tu connais bien. Elle peut venir d'un stage, d'un travail en équipe ou d'une situation quotidienne. Un moment concret est plus facile à raconter qu'une idée générale.

Organiser ton récit :
Présente d'abord le contexte, puis raconte ce qui s'est passé dans l'ordre. Termine en expliquant ce que tu as appris ou ressenti. Les repères de temps, comme « d'abord », « ensuite » et « enfin », aident ton lecteur à suivre.

- Qui était présent ?
- Où et quand cela s'est-il passé ?
- Quel problème ou quelle action veux-tu raconter ?
- Qu'as-tu compris après cette expérience ?

Écrire simplement et avec précision :
Écris à la première personne avec « je ». Donne des détails utiles, sans raconter toute ta vie. Relis ensuite ton texte pour vérifier les temps des verbes, les accords et la ponctuation. J'ai souvent trouvé plus simple de corriger une idée à la fois.

Exemple de récit de stage :
Pendant mon stage de 2 semaines, j'ai aidé à arroser une parcelle de jeunes plants. J'ai oublié une rangée le premier jour. Mon maître de stage m'a conseillé de suivre le plan du terrain, et j'ai ensuite vérifié chaque rangée avant de partir.

Étape	Question à te poser
Contexte	Où et quand cela s'est-il passé ?
Action	Qu'as-tu fait ou observé ?
Difficulté	Qu'est-ce qui t'a posé problème ?
Bilan	Qu'as-tu appris de cette expérience ?

2. Exprimer et justifier ton point de vue :

Donner ton avis clairement :
Un point de vue, c'est ce que tu penses d'un sujet. Tu peux être d'accord, pas d'accord ou nuancer ton avis. Annonce-le clairement avec une formule comme « À mon avis » ou « Je pense que ».

Construire un argument :
Pour convaincre, donne une raison et ajoute un exemple précis. Un argument explique pourquoi tu as cet avis. Un exemple montre comment cette idée se vérifie dans une situation réelle, par exemple au stage.

Tu peux organiser un court paragraphe ainsi :

- Ton avis : « Je pense que… »
- Ta raison : « parce que… »
- Ton exemple : « Par exemple… »
- Ta phrase de bilan : « C'est pourquoi… »

Relier tes idées :
Les connecteurs rendent ton texte plus facile à suivre. Utilise « d'abord » pour commencer, « ensuite » pour ajouter une idée, « cependant » pour présenter une limite et « donc » pour exprimer une conséquence. Évite d'en mettre un au début de chaque phrase.

Exemple d'argument sur l'organisation du travail :
À mon avis, préparer son matériel avant l'arrosage fait gagner du temps. Par exemple, pendant mon stage, j'ai regroupé le tuyau et les outils avant de commencer. J'ai ainsi terminé les 4 rangées sans interrompre mon travail.

Mini-cas avec livrable attendu :
Après une matinée de désherbage, tu dois expliquer si le travail en binôme t'a aidé. En 15 minutes, note ton avis, 2 raisons et 1 exemple observé. Rédige un paragraphe de 5 à 7 phrases à remettre à ton enseignant.

Ta vérification avant de rendre :

- Mon sujet et mon avis sont faciles à repérer.
- J'ai donné au moins 1 raison pour expliquer mon avis.
- J'ai ajouté un exemple précis, lié au sujet.
- Mes connecteurs montrent l'ordre de mes idées.
- J'ai relu les verbes, les accords et la ponctuation.

Ce qu'il faut retenir

Pour écrire sur toi, pars d'un souvenir concret et raconte-le dans un ordre clair. Pour défendre une opinion, annonce-la puis appuie-la sur des éléments précis.

- Structure ton récit avec le **contexte, l'action et le bilan**.
- Exprime ton avis, donne une **raison claire** et illustre-la par un exemple.

- Utilise des **connecteurs logiques**, puis relis les verbes, les accords et la ponctuation.

Un récit précis et un point de vue bien justifié rendent ton texte plus facile à comprendre et à suivre.

Chapitre 4 : Prendre la parole et reformuler un message

1. Préparer ta prise de parole :

Objectif et public :
Avant de parler, demande-toi pourquoi tu prends la parole et à qui tu t'adresses. Sur une exploitation, tu peux transmettre une consigne à un collègue, poser une question à ton maître de stage ou présenter ton travail à l'équipe.

Plan simple :
Un message oral est plus facile à suivre si tu avances dans l'ordre. Présente d'abord la situation, explique ensuite ce qu'il faut faire, puis indique le résultat attendu. Note 3 mots-clés plutôt que de rédiger tout ton texte.

Exemple de consigne :
Tu dois expliquer une tâche à un camarade. Tu peux dire : « Les plants de tomates manquent d'eau. Arrose chaque rang pendant 10 minutes. Vérifie ensuite que la terre est humide. ».

2. Parler clairement et écouter :

Voix et attitude :
Parle assez fort pour être entendu, sans crier. Articule, garde un rythme calme et regarde la personne à qui tu t'adresses. Si tu es stressé, prends une respiration avant de commencer. Une pause de 2 secondes peut t'aider à retrouver tes idées.

Écoute active :
Écouter, ce n'est pas seulement attendre ton tour pour parler. Laisse la personne finir, repère les informations importantes et pose une question si un point n'est pas clair. Cette habitude évite les erreurs, surtout quand une consigne concerne la sécurité ou le matériel.

Exemple d'écoute en stage :
Ton responsable te demande de remplir 4 caisses avec les fruits mûrs, puis de les déposer à l'ombre. Tu l'écoutes jusqu'au bout et tu demandes si les fruits abîmés doivent être mis de côté.

3. Reformuler un message :

Pourquoi reformuler ?
Reformuler, c'est redire l'essentiel avec tes propres mots. Tu vérifies ainsi que tu as bien compris et tu montres à l'autre personne que tu l'as écoutée. Ne répète pas forcément chaque mot, garde surtout l'action, la quantité et le moment indiqué.

Méthode en 3 étapes :

- Repère l'action demandée.
- Note les détails utiles, comme la quantité, le lieu ou l'heure.
- Redis la consigne sous forme de phrase et demande confirmation si nécessaire.

Information à vérifier	Question à te poser
Action	Qu'est-ce que je dois faire ?
Quantité et durée	Combien ou pendant combien de temps ?
Lieu et moment	Où et quand dois-je agir ?
Résultat attendu	Comment saurai-je que le travail est terminé ?

Mini-cas pratique :
En stage, ton responsable te demande de récolter 12 mangues mûres avant 10 heures et de les déposer dans une caisse propre. Tu reformules la consigne, puis tu fais le travail. Livrable attendu : 1 caisse contenant 12 mangues mûres avant 10 heures.

Exemple de reformulation :
Tu réponds : « Si j'ai bien compris, je récolte 12 mangues mûres avant 10 heures et je les mets dans une caisse propre. » Ton responsable peut alors confirmer ou corriger un détail.

Check-list avant d'agir :

- J'ai laissé la personne terminer sa consigne.
- J'ai repéré l'action et la quantité demandées.
- J'ai vérifié le lieu et le délai.
- J'ai reformulé avec mes propres mots.
- J'ai demandé une précision si j'avais un doute.

Ce qu'il faut retenir

Pour transmettre un message efficacement, prépare ta prise de parole selon ton objectif et ton public, puis organise tes idées dans un ordre simple.

- Présente la situation, l'action à réaliser et le résultat attendu.
- Parle clairement, garde un rythme calme et pratique l'**écoute active**.
- Reformule la consigne en vérifiant l'action, la quantité, le lieu, le moment et le résultat attendu.

Avant d'agir, redis l'essentiel avec tes mots et demande confirmation si un détail reste incertain. Cette **reformulation claire** limite les erreurs.

Histoire-géographie et citoyenneté

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu apprends à comprendre les sociétés, les territoires et tes responsabilités citoyennes. Tu mobilises des **repères historiques et géographiques** pour analyser des documents et défendre une position argumentée.

Cette matière conduit, avec l'éducation socioculturelle, à un **oral en CCF**, coefficient 1, de 30 minutes maximum sans préparation, pendant la formation. Hors CCF, elle entre dans une épreuve générale écrite finale de 2 heures, coefficient 2, partagée avec les mathématiques et l'économie.

Conseil :
Je te conseille de réviser 15 minutes, 2 fois par semaine. Prépare des fiches courtes avec une date, un lieu et une notion citoyenne. Pour chaque document, identifie l'auteur, le contexte et le message principal avant de donner ton avis.

Entraîne-toi à **justifier ton point de vue** avec 2 arguments et un exemple local, comme le partage de l'eau agricole. Si tu hésites, reprends calmement ton idée. Demande aussi la grille d'évaluation pour cibler tes efforts.

Table des matières

Chapitre 1 : Repères historiques et évolution du monde rural ..... Aller
1. Situer les grandes étapes de l'histoire rurale ..... Aller
2. Comprendre les évolutions des campagnes ..... Aller
Chapitre 2 : Comprendre les territoires et leurs interactions ..... Aller
1. Repérer les territoires et leurs échelles ..... Aller
2. Comprendre les échanges entre territoires ..... Aller
Chapitre 3 : Exercer sa citoyenneté dans une société démocratique ..... Aller
1. Comprendre les droits et les devoirs du citoyen ..... Aller
2. Participer aux décisions collectives ..... Aller
3. Étudier un désaccord démocratique ..... Aller

Chapitre 1 : Repères historiques et évolution du monde rural

1. Situer les grandes étapes de l'histoire rurale :

Des campagnes anciennes :
Pendant des siècles, la majorité de la population vivait à la campagne. Les familles cultivaient la terre, élevaient des animaux et échangeaient leurs produits dans les marchés locaux. Le travail suivait les saisons et demandait beaucoup de main-d'œuvre.

Des changements au fil du temps :
Au XIXe siècle, les machines et les transports se développent progressivement en France. Après 1945, l'agriculture se modernise fortement : tracteurs, engrais et nouvelles techniques permettent de produire davantage, mais le nombre de personnes travaillant dans les fermes diminue.

Des campagnes différentes selon les territoires :
Dans les régions chaudes, les cultures dépendent aussi des pluies, des températures et de l'accès à l'eau. Les histoires locales varient selon les territoires, leurs populations et leurs échanges. Comprendre ce passé aide à mieux saisir les pratiques agricoles d'aujourd'hui.

Période	Évolution du monde rural	Ce que tu peux retenir
Avant le XIXe siècle	Travail surtout manuel et rythmé par les saisons	La ferme familiale produit souvent pour vivre et vendre localement
XIXe siècle	Progrès des machines et des transports	Les échanges entre campagnes et villes s'intensifient
Après 1945	Mécanisation et hausse de la production	Les méthodes changent et les besoins en main-d'œuvre évoluent
Aujourd'hui	Diversification des activités et attention accrue à l'environnement	Les exploitations doivent s'adapter à leur territoire

Exemple de repérage historique :
En stage, tu observes une parcelle de canne à sucre et tu demandes comment elle était cultivée autrefois. Tu notes 2 changements, par exemple le passage du travail manuel au tracteur et l'évolution de l'irrigation. Ton livrable attendu est une fiche comparant les pratiques anciennes et actuelles.

2. Comprendre les évolutions des campagnes :

Des transformations qui changent la vie rurale :

La mécanisation peut faciliter certaines tâches et accélérer les travaux agricoles. En parallèle, des habitants quittent des campagnes pour chercher du travail ou des services en ville. Aujourd'hui, les espaces ruraux accueillent aussi des activités comme le tourisme et la vente directe.

Des enjeux actuels pour les agriculteurs :
Les exploitations doivent composer avec les conditions climatiques, le coût des équipements et les débouchés. Dans les régions chaudes, économiser l'eau, protéger les sols et choisir des cultures adaptées sont des enjeux concrets. Le passé aide à comprendre pourquoi les pratiques évoluent.

Étude de cas et questions rapides :
Sur une exploitation maraîchère de 2 hectares, une famille compare les pratiques de ses grands-parents à celles d'aujourd'hui. Elle relève l'usage actuel d'un goutte-à-goutte, le paillage de 3 planches et la vente au marché du village.

- Quelles tâches étaient faites à la main autrefois ?
- Quelle technique aide à économiser l'eau aujourd'hui ?
- Où la famille vend-elle une partie de sa récolte ?

Le livrable attendu est une fiche d'observation d'une page, avec 2 pratiques anciennes, 2 pratiques actuelles et une phrase expliquant ce qui a changé. Sur le terrain, note les réponses tout de suite, car les détails s'oublient vite.

Repères à vérifier sur le terrain :

- Repère la date ou la période évoquée par ton interlocuteur.
- Note le lieu et le type de culture ou d'élevage.
- Demande quel outil ou quelle technique a changé.
- Compare une pratique ancienne et une pratique actuelle.
- Explique en une phrase l'effet du changement sur le travail ou les récoltes.

Ce qu'il faut retenir

Le monde rural s'est transformé au fil des siècles, sous l'effet des progrès techniques, des changements démographiques et des réalités propres à chaque territoire.

- Autrefois, le travail était surtout manuel, saisonnier et lié à la **production locale**.
- Au XIXe siècle, machines et transports développent les échanges entre villes et campagnes.
- Après 1945, la **mécanisation agricole** augmente la production et réduit les besoins en main-d'œuvre.

- Aujourd'hui, les exploitations s'adaptent au climat et aux ressources, notamment en économisant l'eau et en protégeant les sols.

Pour comprendre une évolution, compare les pratiques anciennes et actuelles, puis note leur effet sur le travail ou les récoltes. Les besoins et les solutions varient selon le territoire.

Chapitre 2 : Comprendre les territoires et leurs interactions

1. Repérer les territoires et leurs échelles :

Un territoire, c'est quoi ?
Un territoire est un espace organisé et vécu par des habitants. Il possède des paysages, des ressources, des activités et des aménagements. Pour le comprendre, observe qui y habite, ce qu'on y produit et comment les personnes se déplacent.

Des échelles différentes :
On peut étudier un territoire à plusieurs échelles, du village à la région, puis au pays et au monde. Ces niveaux sont liés. Une décision prise à l'échelle nationale peut changer le travail d'une exploitation locale.

Exemple d'observation d'un territoire :
En Martinique, tu peux observer une exploitation de bananes à l'échelle locale, les échanges avec les autres communes à l'échelle régionale, puis les ventes vers la France ou l'Europe à une échelle plus large.

Les acteurs et les ressources :
Les habitants, les agriculteurs, les entreprises et les collectivités participent à la vie d'un territoire. Ils utilisent des ressources comme les sols, l'eau et les routes. Repérer ces acteurs t'aide à comprendre qui agit et qui prend les décisions.

2. Comprendre les échanges entre territoires :

Des territoires connectés :
Les territoires échangent des produits, des personnes, des services et des informations. Ces échanges dépendent des routes, des ports, des réseaux numériques et des marchés. Ils peuvent créer des emplois, mais aussi rendre un territoire dépendant de fournisseurs éloignés.

Un exemple lié à l'agriculture :
Une exploitation des régions chaudes peut acheter des semences ou du matériel à l'extérieur, puis vendre sa récolte sur place ou l'expédier. La météo, le coût du transport et la demande des clients influencent alors son activité.

Exemple de mini-cas concret :
Une exploitation de Guadeloupe prépare 500 kg de légumes pour un marché situé à 20 km. L'équipe vérifie la récolte, trie les produits, prépare les caisses et organise le transport. Résultat attendu, livrer les 500 kg avant l'ouverture du marché. Livrable : une fiche indiquant le lieu, les acteurs, les étapes et le trajet.

Ta méthode sur le terrain :

En stage, ne te contente pas de regarder la parcelle. Demande d'où viennent les intrants, où partent les récoltes et quels moyens de transport sont utilisés. Note les distances et les acteurs, sans confondre une observation avec une supposition.

À vérifier	Question à te poser
Le lieu	Où se trouve l'exploitation ?
Les acteurs	Qui produit, transporte ou vend ?
Les ressources	Quels sols, eau ou équipements sont utilisés ?
Les échanges	D'où viennent les produits et où vont-ils ?
Les contraintes	Qu'est-ce qui peut ralentir ou empêcher l'activité ?

Questions rapides :

- Quelle différence fais-tu entre une échelle locale et une échelle nationale ?
- Donne 2 acteurs qui peuvent intervenir dans une filière agricole.
- Pourquoi le transport compte-t-il pour une exploitation située dans une région chaude ?

Ce qu'il faut retenir

Un territoire est un espace organisé et vécu, que tu peux étudier à plusieurs échelles. Pour comprendre son fonctionnement, repère ses acteurs, ses ressources et ses échanges.

- Observe les **échelles liées**, du local au mondial.
- Identifie les acteurs, les ressources et les décisions qui façonnent le territoire.
- Étudie les **flux de produits**, de personnes et d'informations, ainsi que les transports et contraintes.
- En stage, distingue tes observations de tes suppositions et note les lieux, les acteurs et les trajets.

Les territoires sont connectés et interdépendants. Comprendre ces liens t'aide à expliquer comment une activité locale dépend aussi de facteurs extérieurs.

Chapitre 3 : Exercer sa citoyenneté dans une société démocratique

1. Comprendre les droits et les devoirs du citoyen :

La citoyenneté au quotidien :
En France, être citoyen, c'est avoir des droits et respecter des règles communes. Tu peux exprimer ton opinion, voter à partir de 18 ans si tu es inscrit, et participer à la vie collective. Ces droits vont avec des responsabilités.

Les règles qui protègent chacun :
Dans une démocratie, la loi s'applique à tous et protège les libertés. Tu as le droit d'être traité avec respect, quelles que soient tes origines ou tes opinions. En retour, tu dois respecter les autres et les règles communes.

Exemple au travail :
Au cours d'un stage agricole, tu constates qu'un collègue est écarté d'une tâche à cause de son origine. Tu peux en parler calmement au maître de stage et demander que les mêmes règles s'appliquent à toute l'équipe.

2. Participer aux décisions collectives :

Voter et s'informer :
Le vote permet aux citoyens de choisir leurs représentants lors d'élections. Avant de voter, compare les propositions et vérifie les informations. Une rumeur partagée en ligne n'est pas forcément vraie, même si elle est répétée par plusieurs personnes.

Agir autrement :
Tu peux aussi t'engager dans une association, participer à une réunion locale ou signer une pétition. Dans ton territoire, ces démarches peuvent faire remonter un besoin concret, comme l'accès à l'eau, aux transports ou à la formation.

Astuce pour vérifier une information :
Avant de partager une publication, regarde qui l'a publiée, sa date et les preuves présentées. Si tu ne trouves pas la source d'une affirmation, attends d'avoir vérifié auprès d'un média reconnu ou d'un organisme public.

Représentation visuelle



Vérification des semences pour garantir leur qualité avant plantation

Ta check-list sur le terrain :

Étape	À faire
1	Repérer le problème et les personnes concernées.
2	Vérifier les faits et noter une source fiable.
3	Écouter les avis sans couper la parole.
4	Proposer une action concrète et réalisable.
5	Faire un bilan après l'action.

3. Étudier un désaccord démocratique :

Document et situation :
Dans une commune rurale, des habitants demandent un arrêt de bus près d'un centre de formation. La mairie explique que son budget est limité et propose d'étudier le nombre de futurs usagers avant de décider. Les habitants peuvent répondre et présenter des éléments concrets.

Un mini cas à préparer :
Avec 3 camarades, tu prépares en 30 minutes une demande à présenter lors d'une réunion locale. Vous relevez les horaires de 2 bus, interrogez 10 élèves et résumez les

résultats. Le livrable attendu est une fiche d'une page avec le besoin, les chiffres et une proposition.

Questions rapides :

- Quel besoin les habitants veulent-ils faire reconnaître ?
- Pourquoi la mairie demande-t-elle des informations sur les usagers ?
- Quels chiffres pourriez-vous présenter pour défendre votre demande ?

Dans ce type de démarche, le désaccord n'empêche pas la discussion. Chacun peut défendre son point de vue, mais il faut écouter les autres, s'appuyer sur des faits et accepter que la décision finale suive les règles prévues.

Ce qu'il faut retenir

Être citoyen, c'est exercer tes droits tout en respectant les autres et les règles communes.

- Tu peux voter, exprimer ton opinion et contribuer à la vie collective.
- Pour agir, tu peux rejoindre une association, participer à une réunion ou signer une pétition.
- Avant de partager une information ou de défendre une demande, vérifie les faits et utilise des sources fiables.
- Lors d'un désaccord, écoute les différents points de vue et propose une solution concrète appuyée sur des éléments vérifiables.

La **participation démocratique** repose sur le respect, l'écoute et des **informations fiables**. Même si les avis divergent, tu peux contribuer au débat et accepter une décision prise selon les règles communes.

Éducation socioculturelle

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), l'Éducation socioculturelle t'aide à comprendre ton environnement social et culturel, à développer ton **esprit critique** et à défendre tes idées.

Elle participe à l'évaluation « Prendre position dans une situation à caractère social et civique », avec l'Histoire-géographie. En CCF, tu passes un **oral de 30 minutes** maximum, sans préparation immédiate, en 2e année, de coefficient 1.

Hors CCF, cette matière entre dans une **épreuve écrite commune** de 2 heures, de coefficient 2, organisée en examen final.

Conseil :
Choisis un sujet concret qui t'intéresse, comme une manifestation culturelle locale. Rassemble quelques documents fiables, puis prépare **2 arguments précis** et un exemple pour expliquer ton point de vue. Garde une trace des activités réalisées en classe.

Entraîne-toi 10 minutes par semaine à parler sans lire tes notes. Je te conseille de privilégier une explication simple plutôt qu'un texte récité. Si tu hésites, respire et reprends ton idée calmement.

Table des matières

Chapitre 1 : Comprendre les influences sociales et culturelles ..... Aller
1. Repérer les influences autour de toi ..... Aller
2. Comprendre et prendre en compte ces influences ..... Aller

Chapitre 2 : Partager des pratiques culturelles collectives ..... Aller
1. Comprendre les pratiques culturelles collectives ..... Aller
2. Organiser un partage culturel ..... Aller
3. Échanger et apprendre ensemble ..... Aller

Chapitre 3 : Réaliser et présenter une création personnelle ..... Aller
1. Choisir et préparer ton projet ..... Aller
2. Réaliser ta création ..... Aller
3. Présenter ta création ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre les influences sociales et culturelles

1. Repérer les influences autour de toi :

Ce qui influence les personnes :
Nos choix et nos habitudes se construisent au contact de la famille, des amis, de l'école, du travail et des médias. La langue, les traditions, les valeurs et le lieu de vie peuvent aussi jouer un rôle.

Observer sans juger :
En agriculture, ces influences peuvent orienter les cultures choisies, les façons de travailler ou les produits consommés. Sur le terrain, commence par écouter et poser des questions. Évite de croire que tout le monde pense pareil.

Influence	Exemple dans une activité agricole
Famille	Une technique de plantation apprise auprès d'un parent.
Groupe et collègues	Des habitudes d'entraide pendant une récolte.
Traditions et pratiques locales	Le choix d'une variété appréciée dans la région.
Médias et formation	La découverte d'une méthode de culture différente.

Exemple d'observation en stage :
Tu découvres que l'équipe trie les fruits selon des critères transmis par les clients. Demande quels critères comptent, puis note les réponses sans supposer qu'ils sont les mêmes partout.

2. Comprendre et prendre en compte ces influences :

Pourquoi c'est utile ?
Comprendre les habitudes aide à mieux communiquer et à proposer une activité adaptée aux personnes concernées. C'est important pour travailler en équipe, transmettre une consigne ou présenter un produit agricole.

Mini cas et livrable attendu :
Sur ton lieu de stage, 6 personnes donnent leur avis sur la vente de légumes. Interroge-les brièvement, note leurs réponses, puis repère 2 attentes communes et 1 différence.

Prépare une fiche d'observation d'une page avec le contexte, les questions posées, les réponses résumées et une proposition adaptée. Cette trace montre que tu sais écouter avant de tirer une conclusion.

Astuce de terrain :
Quand une pratique te surprend, demande calmement pourquoi elle est utilisée. Moi, j'ai appris qu'une question simple évite souvent un malentendu et permet de comprendre les contraintes locales.

Ta check-list avant d'agir :

- Présente-toi et explique pourquoi tu poses tes questions.
- Écoute chaque personne sans l'interrompre.
- Note les faits et distingue-les de ton opinion.
- Vérifie que tu as bien compris en reformulant.
- Adapte ta proposition aux besoins exprimés.

Ce qu'il faut retenir

Ta famille, tes collègues, les traditions, les médias et ton environnement influencent les habitudes et les choix agricoles. Pour les comprendre, adopte une **écoute sans jugement** et vérifie ce que les personnes veulent dire.

- Pose des questions pour repérer les besoins et les pratiques locales.
- Note les faits, distingue-les de tes opinions et reformule pour confirmer ta compréhension.
- Repère les attentes communes et les différences afin d'adapter ta proposition.

En observant avant d'agir, tu communiques mieux et évites les malentendus. Une fiche d'observation peut t'aider à garder une trace utile.

Chapitre 2 : Partager des pratiques culturelles collectives

1. Comprendre les pratiques culturelles collectives :

Des pratiques partagées :
Une pratique culturelle collective, c'est une activité, une habitude ou un savoir que plusieurs personnes partagent. Elle peut se transmettre dans une famille, un village, une association ou une équipe. On la fait ensemble, mais chacun peut y contribuer à sa manière.

Des exemples variés :
La musique, la danse, les fêtes, les jeux, la cuisine, les récits et les savoir-faire artisanaux sont des pratiques culturelles. Les connaissances liées aux plantes ou aux cultures peuvent aussi être partagées. Elles évoluent avec les personnes et les générations.

Exemple de pratique partagée :
Pendant une fête locale, des habitants préparent un plat, racontent son histoire et transmettent la recette aux plus jeunes. Tu peux participer en posant des questions ou en aidant, sans prétendre parler au nom de tout le monde.

Une attitude respectueuse :
Avant de photographier, d'enregistrer ou de raconter une pratique, demande l'accord des personnes concernées. Certaines choses sont privées ou réservées à un groupe. J'ai appris en stage qu'un simple « Est-ce que je peux prendre une photo ? » évite bien des malentendus.

2. Organiser un partage culturel :

Un objectif et un public :
Commence par choisir ce que tu veux faire découvrir et à qui. Un atelier, une exposition ou une petite rencontre n'a pas besoin d'être compliqué. Fixe une durée réaliste, par exemple 30 à 45 minutes, et répartis les tâches entre les participants.

Une préparation concrète :
Prévois le lieu, le matériel, les personnes à inviter et le déroulement. Vérifie que chacun comprend son rôle. Pour une activité avec des aliments, pense aussi à l'hygiène, aux allergies et à la conservation. Ces détails rendent le moment agréable et sûr.

Exemple d'atelier culturel :
Dans ton établissement, 6 élèves préparent une rencontre de 40 minutes sur les plantes utilisées dans leur région. Ils recueillent 3 témoignages avec l'accord des personnes, réalisent 4 fiches illustrées et présentent leurs découvertes à 12 camarades. Livrable attendu : une affiche collective avec les sources des témoignages.

Les étapes à vérifier :

Étape	À vérifier sur le terrain
Choisir	Définis la pratique et l'objectif du partage.
Demander	Obtiens l'accord avant toute photo ou collecte de témoignage.
Répartir	Attribue un rôle clair à chaque participant.
Préparer	Vérifie le lieu, le matériel et la durée prévue.
Partager	Présente la pratique sans la réduire à un cliché.

3. Échanger et apprendre ensemble :

Écouter les points de vue :
Un échange culturel fonctionne mieux quand chacun peut parler et être écouté. Pose des questions ouvertes, comme « Qu'est-ce que cette pratique représente pour toi ? ». Évite de supposer qu'une personne connaît toutes les traditions de son territoire ou de son groupe.

Comparer sans juger :
Tu peux rapprocher des pratiques pour comprendre ce qui se ressemble et ce qui diffère. Le but n'est pas de dire qu'une façon de faire est meilleure. En CAPA ARC, cette démarche t'aide aussi à mieux travailler avec des collègues aux expériences différentes.

Faire le bilan :
Après l'activité, demande aux participants ce qu'ils ont découvert et ce qui pourrait être amélioré. Note 2 réussites et 1 changement à prévoir pour la prochaine fois. Ce retour simple t'aide à progresser et montre que les avis de chacun comptent.

Exemple de bilan collectif :
Après l'atelier, le groupe relève que les témoignages ont aidé à comprendre les usages des plantes, mais que l'affiche était trop chargée. Pour la prochaine présentation, les élèves gardent 3 informations essentielles par fiche. Le livrable du bilan est une courte liste de réussites et d'améliorations.

Ce qu'il faut retenir

Les pratiques culturelles collectives se transmettent et évoluent grâce aux personnes qui les partagent. Pour les faire découvrir, prépare une activité adaptée et veille au respect des participants.

- Choisis une pratique, un objectif, un public et une durée réaliste.
- Demande l'accord avant de photographier ou de recueillir des témoignages, et respecte ce qui est privé.

- Répartis les rôles, prépare le matériel et **écoute les différents points de vue**.
- Après l'activité, relève les réussites et les améliorations possibles.

Présente chaque pratique sans cliché ni jugement. Un partage réussi repose sur le **respect des personnes**, la préparation et l'apprentissage collectif.

Chapitre 3 : Réaliser et présenter une création personnelle

1. Choisir et préparer ton projet :

Ton idée et ton intention :
Une création personnelle part d'une idée qui te parle. Tu peux t'inspirer de ton quotidien, d'un paysage, d'une activité agricole ou d'une tradition locale. Avant de commencer, demande-toi ce que tu veux montrer ou faire ressentir à ton public.

Les moyens à prévoir :
Choisis une forme adaptée à ton idée : affiche, photographie, collage, objet décoratif ou petite mise en scène. Fais la liste du matériel, du temps et de l'espace nécessaires. Prévois aussi une solution de remplacement si un outil ou un matériau manque.

- Définis ton sujet et ton public.
- Fais un croquis ou un plan rapide.
- Rassemble le matériel disponible et vérifie son état.
- Fixe une durée réaliste pour chaque étape.

Exemple de choix de projet :
Tu veux parler de la protection de l'eau dans une exploitation. Tu prépares une affiche au format A3, avec 3 gestes simples et une photo prise sur ton lieu de stage. Tu vérifies d'abord que tu as le droit d'utiliser cette photo.

2. Réaliser ta création :

Passer de l'idée à l'objet :
Commence par les grandes formes et les éléments essentiels, puis ajoute les détails. Travaille dans un espace propre et stable. Garde tes outils rangés, surtout si tu utilises des ciseaux, de la peinture ou du matériel provenant d'une exploitation agricole.

Vérifier et ajuster :
Prends régulièrement un peu de recul. Ton message se comprend-il rapidement ? Les éléments sont-ils lisibles et bien fixés ? J'ai souvent vu des projets réussis perdre en clarté parce qu'on ajoutait trop de détails à la dernière minute.

Exemple de réalisation :
Pour ton affiche A3, tu consacres 20 minutes au croquis, 40 minutes à la mise en page et 30 minutes aux finitions. Tu places un titre visible, 3 conseils courts et une image centrale. Le livrable attendu est une affiche propre, lisible et prête à être présentée.

Ta vérification sur le terrain :
Avant de montrer ton travail, utilise cette courte liste. Elle t'aide à repérer les oublis sans repartir de zéro. Si tu présentes une création faite avec des matériaux récupérés, vérifie aussi qu'ils sont propres, sûrs et adaptés à la manipulation.

À vérifier	Question à te poser
Message	Comprend-on l'idée principale en quelques secondes ?
Lisibilité	Le titre et les textes se lisent-ils à distance ?
Finition	Les éléments sont-ils propres et bien fixés ?
Sécurité	Le matériel peut-il être manipulé sans risque ?
Présentation	Sais-tu expliquer ton choix et tes étapes ?

3. Présenter ta création :

Organiser ta prise de parole :
Pour présenter ton travail, explique d'abord ton idée, puis les matériaux et les étapes suivies. Termine par ce que tu as appris ou ce que tu aimerais améliorer. Une présentation de 2 à 3 minutes suffit souvent pour aller à l'essentiel.

Parler avec assurance :
Tu n'as pas besoin d'apprendre un texte par cœur. Prépare 3 ou 4 mots-clés sur une petite fiche, regarde ton public et parle assez lentement. Si tu perds le fil, décris une étape de fabrication, cela te permettra de reprendre naturellement.

Exemple de présentation :
Tu présentes ton affiche sur l'eau à un groupe de 8 camarades. En 2 minutes, tu expliques ton choix de sujet, tes 3 conseils et l'origine de la photo. Ton livrable comprend l'affiche A3 et une présentation orale courte, appuyée par une fiche de 4 mots-clés.

Ce qu'il faut retenir

Une création réussie part d'une idée claire, adaptée à ton public et aux moyens dont tu disposes. Prépare ton projet avant de le réaliser.

- Définis ton sujet, ton intention et la forme de ta création, puis prévois le matériel et le temps nécessaires.
- Réalise d'abord les éléments essentiels, puis vérifie le **message et la lisibilité**, les finitions et la sécurité.
- Pour la présenter, explique ton idée et tes étapes avec quelques mots-clés, sans apprendre un texte par cœur.

Prends du recul pour améliorer ton travail et prépare une présentation courte et claire. Tu pourras ainsi expliquer tes choix avec assurance.

Langue vivante étrangère : Anglais

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu apprends à **communiquer simplement en anglais**, à comprendre des messages et à parler de ton quotidien ou de ton futur métier.

En CCF, cette matière participe à une évaluation de communication partagée avec le Français, de **coefficient 1**, organisée pendant la formation.

Hors CCF, l'examen final comprend un **oral de 10 minutes**, après 15 minutes de préparation, coefficient 0,5. Ce jeu de rôle est noté sur 20.

Conseil :
Je te conseille de réserver **10 minutes par jour** à l'anglais. Écoute un court dialogue, répète les phrases et note quelques mots utiles. Pour relier tes révisions à l'agriculture, entraîne-toi à présenter une culture tropicale ou une tâche réalisée en stage.

Prépare aussi ta présentation personnelle et pratique avec un camarade. Privilégie des **phrases courtes et claires**. Si tu bloques, reformule plutôt que de chercher une traduction parfaite.

Table des matières

Chapitre 1 : Comprendre des messages oraux simples en anglais ..... Aller
1. Repérer les informations essentielles ..... Aller
2. Comprendre et vérifier une consigne ..... Aller
Chapitre 2 : Se présenter et parler de son quotidien ..... Aller
1. Se présenter simplement ..... Aller
2. Décrire ta journée ..... Aller
Chapitre 3 : Échanger en anglais dans des situations courantes ..... Aller
1. Saluer et se présenter ..... Aller
2. Poser des questions et comprendre ..... Aller
3. Échanger pendant une tâche ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre des messages oraux simples en anglais

1. Repérer les informations essentielles :

Ce que tu dois comprendre :
Tu n'as pas besoin de comprendre chaque mot pour saisir un message. Commence par repérer qui parle, où se passe la scène et quel est le sujet. À l'oral, ces indices t'aident à suivre le sens général.

Les mots qui donnent des indices :
Écoute les nombres, les heures, les lieux et les mots liés au travail. Dans une consigne agricole, « water », « plant » ou « harvest » peuvent annoncer une tâche à effectuer.

Mot ou phrase en anglais	Traduction en français
water	L'eau, arroser
plant	La plante, planter
harvest	La récolte, récolter
field	Le champ, la parcelle
today	Aujourd'hui
at eight o'clock	À 8 heures

Ta méthode d'écoute :
Lors d'un exercice, écoute d'abord le message en entier sans t'arrêter. À la 2e écoute, note quelques mots-clés, puis vérifie les détails importants comme la quantité, l'heure ou la tâche demandée.

Exemple de consigne au champ :
"Water the plants at eight o'clock." (Arrose les plantes à 8 heures.) Tu peux repérer l'action « water », ce qu'il faut arroser et le moment indiqué, même si le reste de la phrase t'échappe.

2. Comprendre et vérifier une consigne :

Les étapes pour agir :
Après avoir compris le sujet, repère l'action attendue, le lieu et le moment. Si tu entends une quantité, note-la tout de suite. Ces détails évitent les erreurs quand tu aides à préparer une parcelle ou à récolter.

- Repère le verbe qui indique l'action.

- Note le lieu ou la parcelle concernée.
- Écoute l'heure et les quantités.
- Demande une répétition si un détail te manque.

Demander de répéter :
En stage, mieux vaut demander une précision que deviner une consigne. Garde une voix calme et utilise une phrase courte. C'est utile si le bruit du matériel ou l'accent t'empêche de tout comprendre.

"Could you repeat, please?" (Tu peux répéter, s'il te plaît ?)

"Do you mean the north field?" (Tu veux dire la parcelle nord ?)

Mini-dialogue au travail :
Le dialogue ci-dessous montre comment vérifier une tâche avant de commencer. J'ai souvent trouvé ce réflexe utile : une petite question au bon moment évite de perdre du temps ou d'arroser la mauvaise parcelle.

"Please water the young plants in the north field." (S'il te plaît, arrose les jeunes plants dans la parcelle nord.)

"The north field, at eight o'clock?" (La parcelle nord, à 8 heures ?)

Exemple de mini-cas pratique :
À 7 h 55, tu entends qu'il faut arroser 12 jeunes plants dans la parcelle nord avant 8 h 15. Tu répètes la consigne pour vérifier, puis tu réalises la tâche. Livrable attendu : une note avec la tâche, le lieu, la quantité et l'heure de fin.

Erreurs fréquentes :
Ne confonds pas un mot qui se ressemble avec celui que tu attends. Par exemple, « field » désigne ici un champ ou une parcelle, pas un fil. Vérifie le contexte avant de choisir le sens d'un mot.

"I don't understand." (Je ne comprends pas.)

"Could you repeat, please?" (Tu peux répéter, s'il te plaît ?)

Ta check-list d'écoute :

- Je repère le sujet général du message.
- Je note l'action à faire et le lieu.
- Je vérifie les nombres et les heures.
- Je demande de répéter si une information manque.
- Je reformule la consigne avant de commencer.

Ce qu'il faut retenir

Pour comprendre un message oral, tu n'as pas besoin de saisir chaque mot : repère le **sujet général** et les informations utiles.

- Écoute l'action, le lieu et le moment.
- Note les nombres, les heures et les quantités.
- Demande de répéter ou reformule la consigne pour la vérifier.

Une première écoute t'aide à saisir le sens, puis une seconde à relever les détails. En cas de doute, **vérifie la consigne** plutôt que de deviner : tu éviteras les erreurs.

Chapitre 2 : Se présenter et parler de son quotidien

1. Se présenter simplement :

Donner les informations essentielles :
Pour te présenter, prépare quelques informations faciles à retenir : ton prénom, ton âge, ton lieu de vie et ta formation. Parler lentement et faire des phrases courtes t'aide à être compris, même si ton accent n'est pas parfait.

Les phrases utiles :
En anglais, *I* signifie « je ». Pour parler de toi, utilise souvent *I am*, qui veut dire « je suis », et *I live*, qui signifie « j'habite ». Apprends les phrases comme des blocs, puis remplace les informations personnelles.

En anglais	En français
Hello, my name is Lina.	Bonjour, je m'appelle Lina.
I am 17 years old.	J'ai 17 ans.
I live in Martinique.	J'habite en Martinique.
I am a student.	Je suis élève.
I like working outdoors.	J'aime travailler dehors.
I am interested in plants.	Je m'intéresse aux plantes.
I work on a farm during my placement.	Je travaille dans une exploitation pendant mon stage.
I help water the crops.	J'aide à arroser les cultures.

Exemple de présentation :
Hello, my name is Lina. I am 17 years old and I live in Martinique. I am a student. I like working outdoors and learning about crops. (Bonjour, je m'appelle Lina. J'ai 17 ans et j'habite en Martinique. Je suis élève. J'aime travailler dehors et apprendre des choses sur les cultures.)

2. Décrire ta journée :

Parler de tes habitudes :
Pour décrire une journée habituelle, utilise le présent simple. Avec *I*, le verbe reste généralement sous sa forme de base. Ajoute des repères comme *in the morning* pour « le matin » ou *at 7 o'clock* pour « à 7 heures ».

Dire ce que tu fais au stage :

Au travail, ces phrases peuvent t'aider à expliquer tes tâches ou à comprendre une question simple. Tu peux parler des cultures, des outils et de ton horaire. Entraîne-toi à dire 3 ou 4 actions dans l'ordre de ta journée.

Exemple de routine :
I get up at 6 o'clock. I have breakfast, then I go to the farm. I water the plants and check the crops. I finish work at 4 o'clock. (Je me lève à 6 heures. Je prends mon petit-déjeuner, puis je vais à la ferme. J'arrose les plantes et je vérifie les cultures. Je termine le travail à 16 heures.)

Mini-dialogue au stage :
Hello, I'm Lina. What do you do here? (Bonjour, je m'appelle Lina. Qu'est-ce que tu fais ici ?)

I water the vegetable crops every morning. (J'arrose les cultures maraîchères chaque matin.)

Erreurs fréquentes :

- Ne traduis pas « j'ai 17 ans » mot à mot. Dis *I am 17 years old*, et non *I have 17 years*. (J'ai 17 ans.)
- Pour parler de toi, dis *I work*, sans ajouter de « s » au verbe. (Je travaille.)
- Pour indiquer l'heure, dis *at 7 o'clock*, et non *in 7 o'clock*. (À 7 heures.)

Mini cas pratique :
Avant ton stage, prépare une présentation de 5 phrases. Donne ton prénom, ton lieu de vie, ton intérêt pour les cultures et 2 tâches que tu fais. Entraîne-toi 3 fois à voix haute, puis présente-toi à un camarade sans lire chaque mot.

Check-list avant de parler :

- Je dis bonjour et je donne mon prénom.
- Je précise où j'habite ou où je suis en stage.
- Je cite 2 tâches de ma journée.
- Je donne au moins 1 horaire ou repère de temps.
- Je parle lentement et je vérifie que mon interlocuteur comprend.

Ce qu'il faut retenir

Pour te présenter et parler de ton quotidien en anglais, privilégie des phrases courtes et entraîne-toi à les dire à voix haute.

- Présente ton prénom, ton âge, ton lieu de vie et ta formation avec **I am** et **I live**.

- Décris tes habitudes au présent simple : avec « I », le verbe reste généralement à sa forme de base.
- Parle de tes tâches et ajoute des repères comme **in the morning** ou **at 7 o’clock**.

Prépare quelques phrases sur toi et deux tâches de stage. Parle lentement pour être compris et évite les erreurs fréquentes sur l’âge, le verbe et l’heure.

Chapitre 3 : Échanger en anglais dans des situations courantes

1. Saluer et se présenter :

Les premiers mots :
En stage ou pendant une visite, tu peux avoir besoin de saluer une personne, de dire ton prénom et d'expliquer ce que tu fais. Quelques phrases courtes suffisent pour commencer l'échange sans te mettre la pression.

Formules utiles :

En anglais	En français
Hello, good morning.	Bonjour.
My name is Lina.	Je m'appelle Lina.
I'm a student.	Je suis élève.
I'm doing an internship here.	Je fais un stage ici.
Nice to meet you.	Ravi de te rencontrer.
See you tomorrow.	À demain.

Exemple de présentation :
"Hello, my name is Lina. I'm a student, and I'm doing an internship on a farm." (Bonjour, je m'appelle Lina. Je suis élève et je fais un stage dans une exploitation agricole.)

Une astuce pour oser parler :
Quand j'étais en formation, je préparais 3 phrases avant de rencontrer quelqu'un. Ça m'aidait à démarrer, même si je ne comprenais pas toute la réponse. Parle lentement et articule, plutôt que de chercher une phrase compliquée.

2. Poser des questions et comprendre :

Demander une information :
Dans une situation courante, tu peux demander où se trouve un outil, quelle tâche tu dois faire ou à quelle heure commence une activité. Une question courte et précise évite les malentendus, surtout quand le lieu est bruyant.

Questions et réponses pratiques :

En anglais	En français
Where is the watering can?	Où est l'arrosoir ?

What should I do next?	Que dois-je faire ensuite ?
What time do we start?	À quelle heure est-ce qu'on commence ?
Could you repeat, please?	Tu peux répéter, s'il te plaît ?
Could you speak more slowly?	Tu peux parler plus lentement ?
I don't understand.	Je ne comprends pas.

Erreurs fréquentes :

- Évite "I don't understand?" si tu veux demander de répéter. Dis plutôt "Could you repeat, please?" (Tu peux répéter, s'il te plaît ?)
- Pour demander où se trouve quelque chose, commence par "Where is…?" (Où est… ?) et nomme l'objet.
- Si tu n'as pas compris une consigne, ne fais pas semblant. "Can you show me?" (Tu peux me montrer ?) peut t'aider.

Exemple de mini-dialogue au jardin :
"Where is the watering can?" (Où est l'arrosoir ?)"It's next to the greenhouse." (Il est à côté de la serre.)"Thank you. What should I water?" (Merci. Qu'est-ce que je dois arroser ?)"Water the young plants." (Arrose les jeunes plants.)

Représentation visuelle



Vérification des équipements avant l'arrosage pour prévenir les fuites

3. Échanger pendant une tâche :

Dire ce que tu fais :
Au travail, tu peux annoncer une action, vérifier une consigne ou signaler un problème. Ces phrases sont utiles pour rester organisé et travailler en sécurité. Si une consigne concerne un outil ou un produit, demande une précision avant d'agir.

Parler simplement de ton activité :
"I'm planting the seedlings." (Je plante les jeunes plants.)"I'm going to water this row." (Je vais arroser cette rangée.)"The soil is dry." (La terre est sèche.)"Is this tool safe to use?" (Cet outil peut-il être utilisé sans danger ?)

Mini-cas pratique et livrable attendu :
Tu aides pendant 20 minutes dans une serre avec un anglophone. Présente-toi, demande où se trouve l'arrosoir, puis vérifie quelle rangée arroser. À la fin, tu dois pouvoir donner oralement 4 phrases utiles et montrer la rangée terminée.

Exemple de mini-dialogue :
"I'm ready to water the plants." (Je suis prêt à arroser les plantes.)"Please water the first row." (Arrose la première rangée, s'il te plaît.)"This row, next to the door?" (Cette rangée, à côté de la porte ?)"Yes, that's right." (Oui, c'est bien ça.)

Checklist à garder en tête :

Avant ou pendant l'échange	Phrase en anglais
Saluer	"Hello." (Bonjour.)
Se présenter	"My name is..." (Je m'appelle...)
Vérifier une consigne	"What should I do?" (Que dois-je faire ?)
Demander de répéter	"Could you repeat, please?" (Tu peux répéter, s'il te plaît ?)
Remercier	"Thank you." (Merci.)

Ce qu'il faut retenir

Pour échanger en anglais dans une situation courante, privilégie des phrases courtes et **préparées à l'avance**. Salue, présente-toi et explique simplement ce que tu fais.

- Pose des **questions précises** pour demander un objet, une tâche ou un horaire.
- Si tu ne comprends pas, demande de répéter, de parler lentement ou de montrer.

- Pendant une tâche, annonce ton action et vérifie les consignes, surtout pour travailler en sécurité.

Parle lentement, articule et ne fais pas semblant d'avoir compris. Quelques expressions utiles suffisent pour commencer et mener l'échange à bien.

Mathématiques

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu utilises les Mathématiques pour résoudre des **problèmes concrets**. Calculs, graphiques, statistiques et géométrie t'aident notamment à comparer des coûts ou calculer une surface cultivée.

L'évaluation comporte un **écrit en CCF**, associé aux sciences économiques, sociales et de gestion, de coefficient 1, durant 1 h à 1 h 30, pendant la formation. Hors CCF, les Mathématiques intègrent une épreuve générale écrite finale de 2 h, coefficient 2 pour l'ensemble.

Conseil :
Je te conseille de prévoir **15 minutes de révision**, 3 fois par semaine. Reprends un exercice corrigé, puis essaie de le refaire sans aide. Travaille les pourcentages et les conversions avec des exemples agricoles, comme le prix d'une récolte ou l'aire d'une parcelle.

Écris tes étapes et **vérifie les unités**. Si tu bloques, note précisément ta difficulté pour demander une explication. Tu peux avancer progressivement, sans tout maîtriser immédiatement.

Table des matières

Chapitre 1 : Calculs usuels et fonctions ..... Aller
1. Effectuer des calculs utiles ..... Aller
2. Lire et représenter une fonction ..... Aller
Chapitre 2 : Organiser et interpréter des données statistiques ..... Aller
1. Recueillir et organiser les données ..... Aller
2. Calculer et résumer une série ..... Aller
3. Lire les résultats et agir ..... Aller
Chapitre 3 : Utiliser la géométrie pour mesurer des grandeurs ..... Aller
1. Mesurer des longueurs et des périmètres ..... Aller
2. Calculer une aire pour organiser une parcelle ..... Aller
3. Mesurer un volume et contrôler tes calculs ..... Aller

Chapitre 1 : Calculs usuels et fonctions

1. Effectuer des calculs utiles :

Les opérations de base :
Sur une exploitation, tu calcules souvent des quantités, des surfaces ou des coûts. Pose tes opérations clairement et note les unités. Pour éviter une erreur, vérifie si ton résultat est cohérent avec la situation.

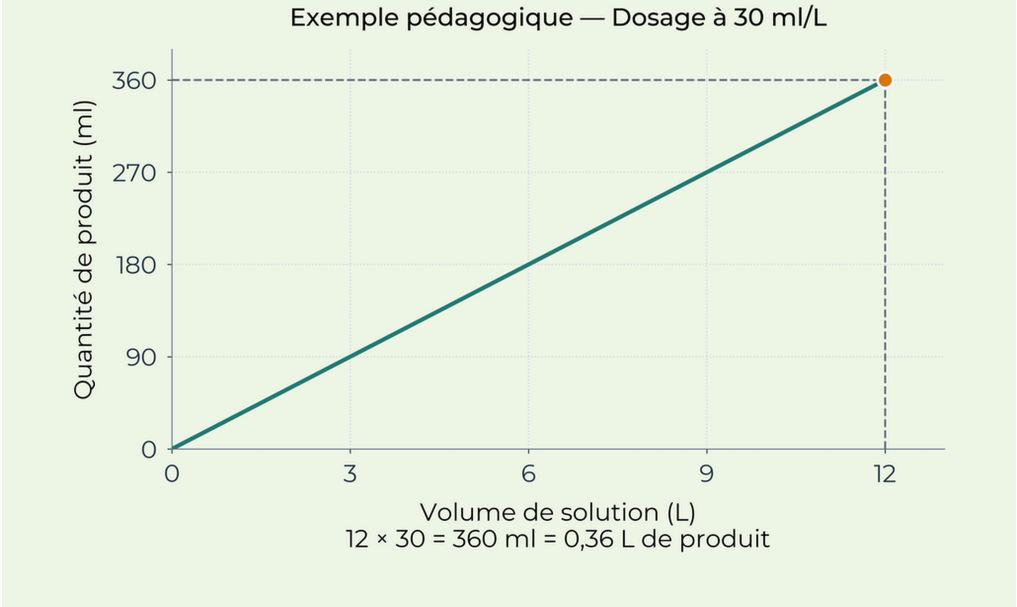
Respecte les priorités de calcul : les parenthèses d'abord, puis les multiplications et les divisions, enfin les additions et les soustractions. Pour convertir des unités, rappelle-toi que 1 hectare correspond à 10 000 m².

Proportions et pourcentages :
Une proportion te permet d'adapter une quantité à une surface ou à un nombre de plants. Un pourcentage exprime une part sur 100. Ces calculs servent, par exemple, à préparer une solution ou à estimer une perte.

Pour calculer 15 % d'une quantité, multiplie cette quantité par 0,15. Pour augmenter un coût de 10 %, multiplie-le par 1,10. Fais attention à ne pas confondre une hausse de 10 % avec l'ajout de 10 euros.

Exemple de calcul de proportion :
Tu prépares 12 litres de solution à raison de 30 ml de produit par litre. Calcule 12 × 30 = 360 ml, soit 0,36 litre de produit. Cette quantité correspond au dosage prévu pour les 12 litres.

Graphique chiffré



Mini-cas de terrain :
Tu dois apporter 2 kg de compost par m² sur une parcelle de 24 m². Calcule 2 × 24 = 48 kg. Le résultat t'aide à préparer la bonne quantité avant le travail, sans transporter de sacs en trop.

Le livrable attendu est une fiche de préparation indiquant la surface, le dosage, l'opération et la quantité totale. Inscris les unités à chaque étape, puis vérifie que le résultat final est bien exprimé en kilogrammes.

Repères pour vérifier tes calculs :

À vérifier	Question à te poser
Unités	Ai-je bien converti les m², hectares, litres ou millilitres ?
Opération	Ai-je choisi une multiplication, une division ou un pourcentage adapté ?
Résultat	La quantité obtenue est-elle plausible pour cette parcelle ?
Présentation	Ai-je écrit l'unité avec le résultat final ?

2. Lire et représenter une fonction :

Comprendre une fonction :
Une fonction associe une valeur de départ à une valeur d'arrivée. En agriculture, elle peut représenter le coût de plusieurs sacs, la quantité d'eau selon le nombre de plants, ou la récolte selon la surface cultivée.

On note souvent la fonction f(x). La lettre x désigne la valeur choisie, et f(x) le résultat correspondant. Dans un tableau ou sur un graphique, chaque valeur de départ doit être associée à la bonne valeur d'arrivée.

Construire un tableau de valeurs :
Pour remplir un tableau, remplace x par chaque valeur indiquée dans la formule, puis effectue le calcul. Un tableau de valeurs permet de comparer rapidement plusieurs situations avant de les représenter sur un graphique.

Exemple de fonction de coût :
Un sac de semences coûte 8 euros. Pour x sacs, le coût est f(x) = 8x. Pour 3 sacs, f(3) = 8 × 3 = 24 euros. Le calcul montre le budget nécessaire, hors frais supplémentaires.

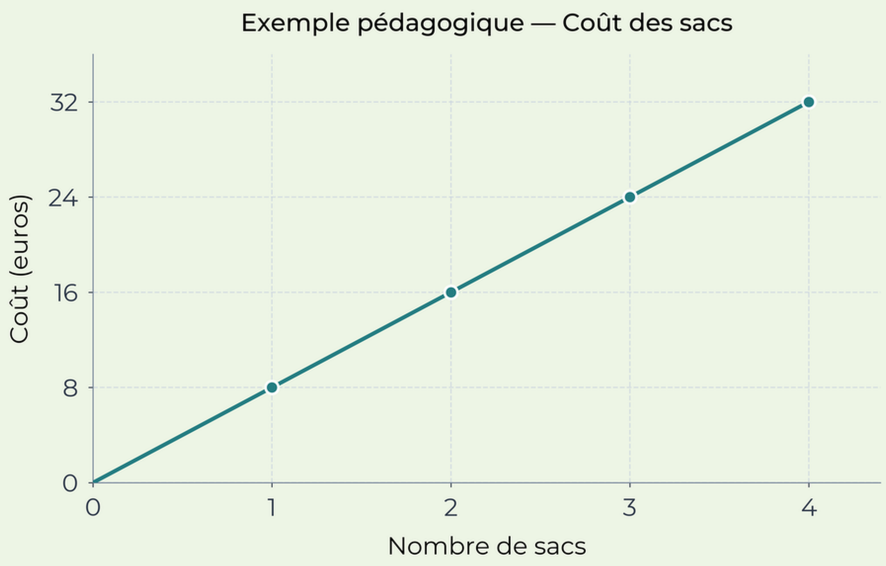
Nombre de sacs x	Coût f(x) en euros
1	8
2	16

3	24
4	32

Placer et interpréter des points :
Sur un graphique, place x sur l'axe horizontal et f(x) sur l'axe vertical. Pour chaque ligne du tableau, repère les 2 valeurs et place un point. Indique les unités et donne un titre au graphique.

Avec le tableau des sacs, tu places les points (1, 8), (2, 16), (3, 24) et (4, 32). Ils sont alignés, car le coût augmente toujours de 8 euros par sac. Cette représentation aide à estimer le coût d'une quantité.

Graphique chiffré



Ce qu'il faut retenir

Pour préparer des travaux ou estimer un budget, effectue des calculs clairs et vérifie leur cohérence. Une **fonction associe deux valeurs** et peut être représentée par un tableau ou un graphique.

- Respecte les priorités opératoires et indique toujours les unités. Retiens que 1 hectare équivaut à 10 000 m².
- Utilise les proportions pour adapter une dose et les pourcentages pour calculer une part ou une hausse.

- Pour une fonction, calcule f(x) en remplaçant x, puis place x en abscisse et f(x) en ordonnée.

Note la surface, le dosage, l'opération et le résultat final. Une **vérification des unités** et de la plausibilité t'aide à éviter les erreurs.

Chapitre 2 : Organiser et interpréter des données statistiques

1. Recueillir et organiser les données :

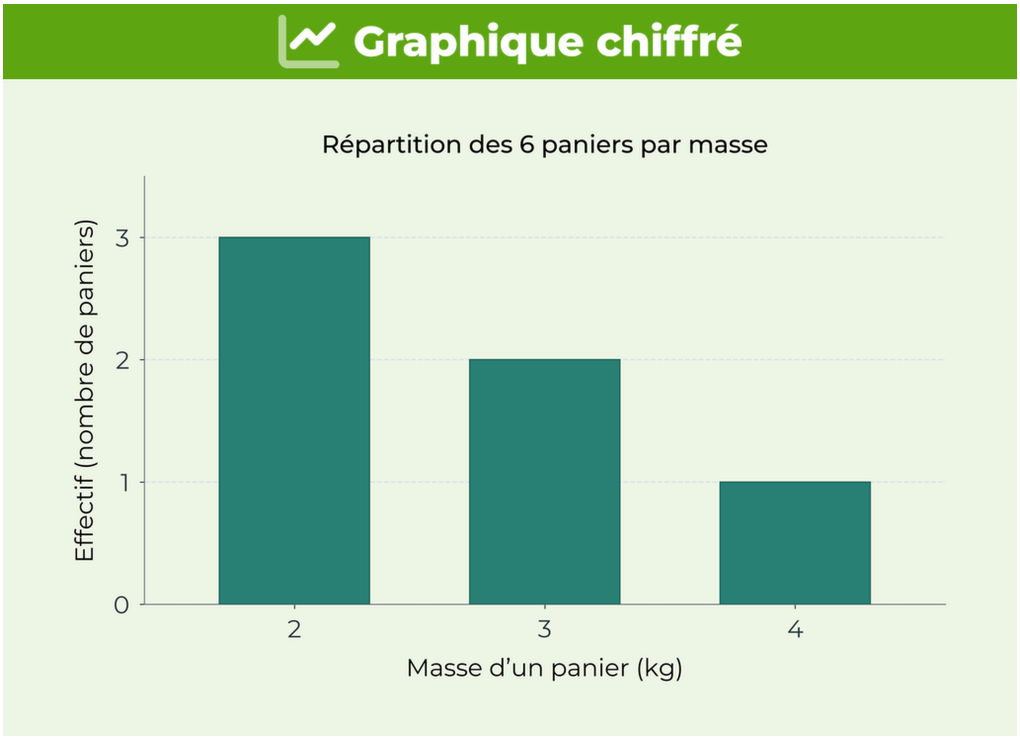
Les mots à connaître :
En statistique, la population est l'ensemble des éléments étudiés. Un individu est un élément de cette population. Le caractère est l'information relevée, par exemple une quantité récoltée, une durée d'arrosage ou une variété cultivée.

Un tableau bien préparé :
Avant de calculer, note clairement les catégories et les effectifs. L'effectif indique combien de fois une valeur apparaît. Vérifie les unités et compte chaque observation une seule fois. Sur le terrain, une feuille bien organisée évite les oublis.

Exemple de relevé de récolte :
Tu pèses les paniers de tomates récoltés sur 6 plants. Les masses sont 2 kg, 3 kg, 2 kg, 4 kg, 3 kg et 2 kg. Le tableau montre vite quelles masses reviennent le plus souvent.

Masse d'un panier	Effectif
2 kg	3
3 kg	2
4 kg	1
Total	6

Graphique chiffré



2. Calculer et résumer une série :

La moyenne et la médiane :
La moyenne donne une valeur d'ensemble. Additionne toutes les valeurs, puis divise par leur nombre. La médiane partage une série rangée dans l'ordre en 2 groupes de même taille. Avec un nombre pair de valeurs, fais la moyenne des 2 valeurs centrales.

Exemple de calcul de rendement :
Pour les 6 paniers, la moyenne est (2 + 3 + 2 + 4 + 3 + 2) ÷ 6 = 16 ÷ 6, soit environ 2,7 kg par panier. Rangées dans l'ordre, les valeurs centrales sont 2 kg et 3 kg. La médiane vaut donc 2,5 kg.

L'étendue et les fréquences :
L'étendue mesure l'écart entre la plus grande et la plus petite valeur. Ici, elle vaut 4 - 2 = 2 kg. Une fréquence indique la part d'une catégorie dans le total. Pour 3 paniers de 2 kg sur 6, la fréquence est 3 ÷ 6 = 0,5, soit 50 %.

Ce que les calculs t'apprennent :
La moyenne aide à estimer une production habituelle, tandis que la médiane limite l'effet d'une valeur très élevée ou très basse. L'étendue signale des écarts entre les plants. Ces repères peuvent t'aider à comparer des parcelles ou à repérer une récolte irrégulière.

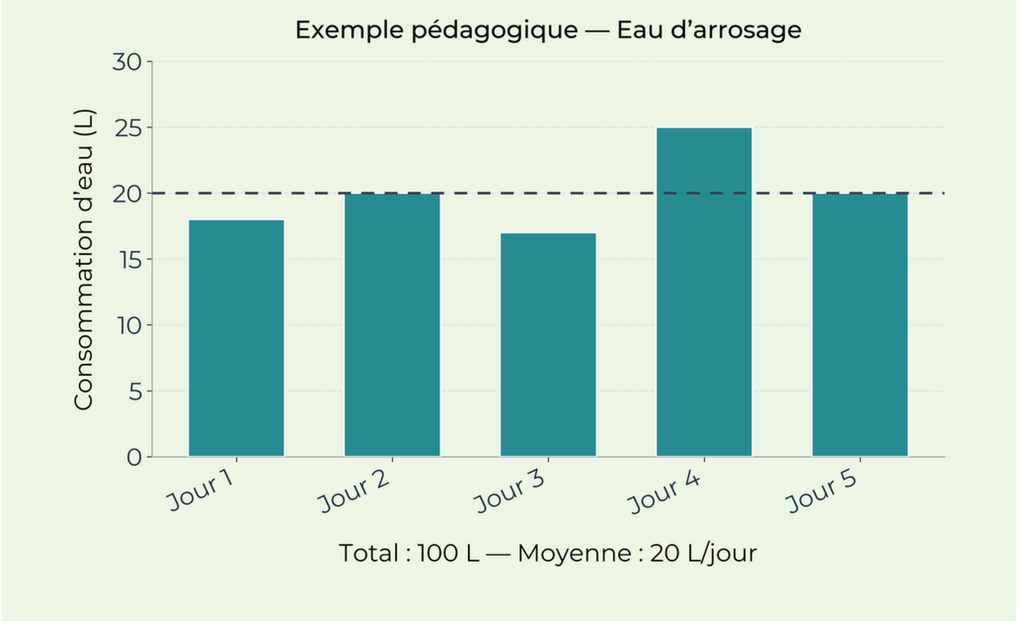
3. Lire les résultats et agir :

Choisir une représentation :
Un diagramme en bâtons compare facilement des catégories, comme les variétés récoltées. Une courbe permet de suivre une évolution dans le temps, par exemple la quantité d'eau utilisée chaque jour. Ajoute toujours un titre, les unités et une échelle lisible.

Interpréter sans se tromper :
Décris ce que montrent les données avant de proposer une explication. Une différence entre 2 parcelles ne prouve pas, à elle seule, que la variété est responsable. L'exposition au soleil, l'arrosage ou le sol peuvent aussi jouer un rôle.

Mini cas concret :
Sur 5 jours, tu notes une consommation d'eau de 18, 20, 17, 25 et 20 litres pour une planche de légumes. Le total est 100 litres, donc la moyenne est 100 ÷ 5 = 20 litres par jour. Le maximum atteint 25 litres, soit 8 litres de plus que le minimum de 17 litres.

Graphique chiffré



Tu vérifies ensuite si la journée à 25 litres correspond à une forte chaleur ou à un arrosage supplémentaire. Le résultat permet de discuter les besoins de la planche, mais ne suffit pas à prouver la cause de l'écart. Livrable attendu : un tableau de 5 relevés avec les unités, le calcul de la moyenne et une phrase d'interprétation.

Ta check-list de terrain :

- Note la date, le lieu et l'unité de chaque mesure.
- Compte le nombre total d'observations pour contrôler ton tableau.
- Range les valeurs avant de chercher la médiane.
- Vérifie tes additions et ta division, surtout avec des unités.
- Présente un résultat chiffré, puis explique ce qu'il peut indiquer.

Ce qu'il faut retenir

Pour étudier des données, définis la population, les individus et le caractère, puis organise les relevés dans un tableau avec des effectifs et des unités claires.

- La **moyenne et la médiane** résument une série, tandis que l'étendue mesure l'écart entre ses valeurs extrêmes.
- La fréquence indique la part d'une catégorie dans le total.
- Choisis un diagramme adapté et ajoute un titre, des unités et une échelle lisible.

- Décris les résultats avant de proposer une explication, car plusieurs facteurs peuvent influencer les écarts.

Vérifie tes calculs et présente une interprétation prudente : les données éclairent une situation, mais ne prouvent pas toujours sa cause.

Chapitre 3 : Utiliser la géométrie pour mesurer des grandeurs

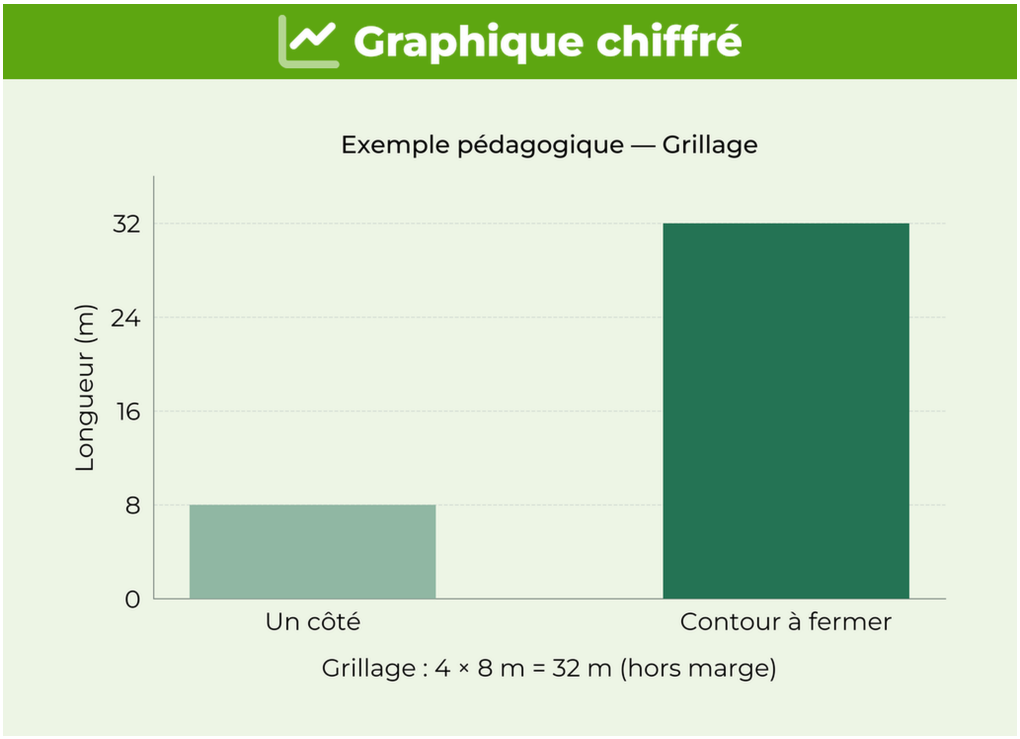
1. Mesurer des longueurs et des périmètres :

Choisir la bonne unité :
Sur le terrain, tu mesures une longueur avec un mètre ruban ou une décamètre. Le mètre (m) convient pour une parcelle, le centimètre (cm) pour un plant. Avant de calculer, vérifie que toutes les mesures utilisent la même unité.

Calculer un périmètre :
Le périmètre correspond à la longueur du contour d'une forme. Pour un rectangle, additionne les 2 longueurs et les 2 largeurs, ou calcule 2 × (longueur + largeur). Le résultat s'exprime en mètres, pas en mètres carrés.

Exemple de calcul de périmètre :
Un carré de culture mesure 8 m de côté. Son périmètre est 4 × 8 m = 32 m. Il te faut donc 32 m de grillage pour en fermer le contour, sans compter une éventuelle marge pour la pose.

Graphique chiffré



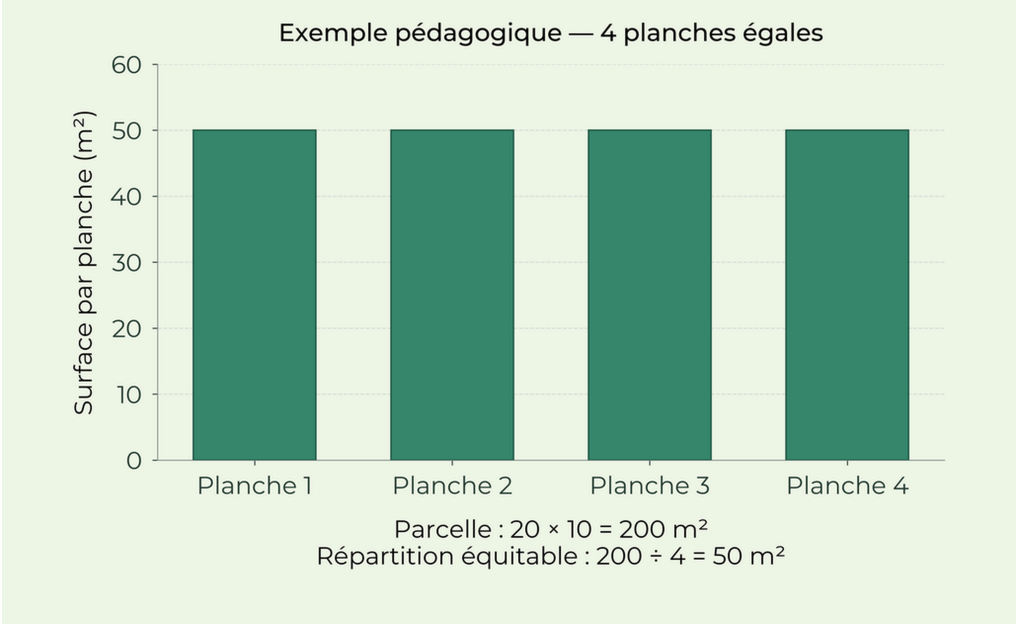
2. Calculer une aire pour organiser une parcelle :

Reconnaître les formes courantes :
L'aire mesure la surface occupée. Pour un rectangle, calcule longueur × largeur. Pour un triangle, calcule base × hauteur ÷ 2. L'aire s'exprime en mètres carrés (m²), contrairement au périmètre, qui mesure un contour.

Vérifier les unités :
Si une parcelle mesure 12 m sur 5 m, son aire est 12 m × 5 m = 60 m². Pour passer des mètres carrés aux hectares, divise par 10 000. Ici, 60 m² correspondent à 0,006 ha.

Exemple d'aménagement d'une parcelle :
Tu dois répartir une parcelle rectangulaire de 20 m sur 10 m en 4 planches de même surface. Son aire est 20 × 10 = 200 m². Chaque planche occupe 200 ÷ 4 = 50 m². Le résultat t'aide à répartir les cultures équitablement.

Graphique chiffré

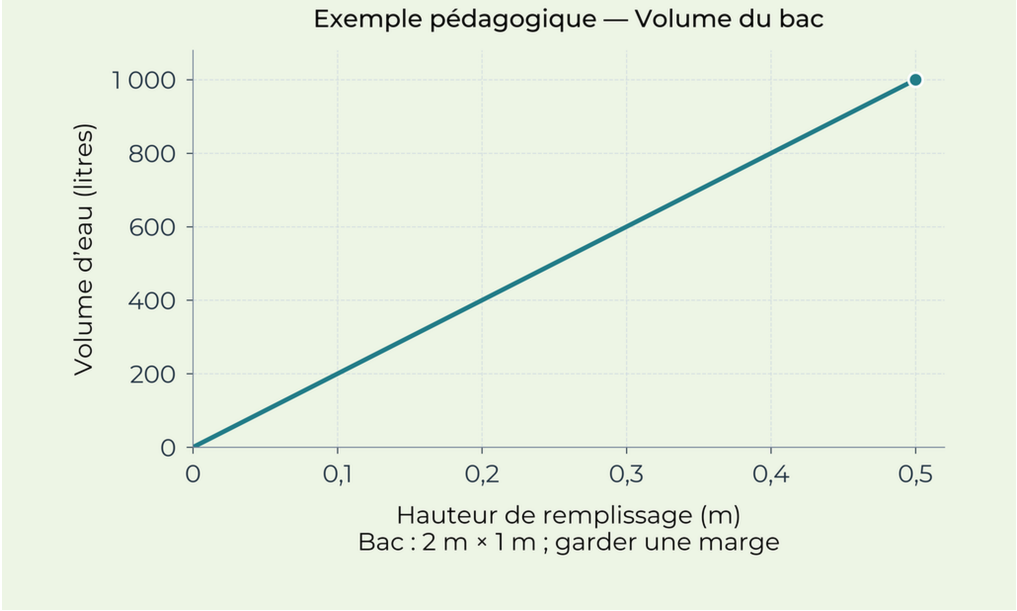


3. Mesurer un volume et contrôler tes calculs :

Calculer le volume d'un bac :
Un volume mesure l'espace occupé par un objet ou la capacité d'un contenant. Pour un pavé droit, calcule longueur × largeur × hauteur. Si les mesures sont en mètres, le résultat est en mètres cubes (m³).

Exemple de calcul de volume :
Un bac de récupération mesure 2 m de long, 1 m de large et 0,5 m de haut. Son volume est 2 × 1 × 0,5 = 1 m³. Cela représente 1 000 litres si le bac est rempli jusqu'en haut. En pratique, garde une marge pour éviter les débordements.

Graphique chiffré



Mini-cas sur le terrain :
Tu prépares une zone rectangulaire de 15 m sur 8 m. Mesure ses côtés, calcule son aire, puis vérifie les mesures avant de commander les plants. L'aire obtenue est 15 × 8 = 120 m².

À raison d'un plant par mètre carré, il faut 120 plants. Le livrable attendu est une fiche indiquant les mesures, le calcul de l'aire et la quantité à prévoir. J'ai appris en stage qu'une unité oubliée peut vite fausser une commande.

Checklist de mesure :

- Choisis un outil adapté à la taille de la zone.
- Note les mesures avec leurs unités.
- Convertis les mesures pour utiliser la même unité.
- Choisis la formule adaptée à la forme.
- Vérifie que le résultat est en m, m² ou m³ selon la grandeur.

Grandeur	Calcul utile	Unité du résultat
Périmètre d'un rectangle	2 × (longueur + largeur)	Mètre (m)
Aire d'un rectangle	Longueur × largeur	Mètre carré (m²)
Volume d'un pavé droit	Longueur × largeur × hauteur	Mètre cube (m³)

Ce qu'il faut retenir

Pour mesurer une parcelle ou prévoir du matériel, distingue bien **longueurs et périmètres**, aires et volumes, puis vérifie tes unités.

- Le périmètre mesure un contour : pour un rectangle, calcule 2 × (longueur + largeur). Résultat en mètres.
- L'aire mesure une surface : longueur × largeur pour un rectangle, base × hauteur ÷ 2 pour un triangle. Résultat en m².
- Le volume d'un pavé droit se calcule ainsi : longueur × largeur × hauteur. Résultat en m³.
- Convertis les mesures dans une unité commune et contrôle que l'unité du résultat est adaptée.

Des calculs justes t'aident à répartir les cultures et à prévoir les quantités nécessaires. Pense à garder une marge pratique, notamment pour éviter les débordements.

Technologies de l'informatique et du multimédia

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu apprends à utiliser les **outils numériques** pour travailler avec autonomie et responsabilité. Tu manipules des logiciels, organises tes documents et réalises des productions utiles en agriculture.

Cette matière contribue à l'épreuve « Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux », de **coefficient 2**, évaluée en CCF pendant la formation pour les candidats concernés.

Elle n'a pas d'épreuve autonome, donc pas de durée ni de format écrit ou oral propres.

Conseil :
Je te conseille de pratiquer **15 minutes régulièrement**. Entraîne-toi à présenter une fiche de culture ou à organiser un tableau de récoltes. Recommence sans modèle pour repérer ce qui te pose encore problème, sans te décourager.

Prends l'habitude de **nommer tes fichiers** clairement et de sauvegarder ton travail. Avant de rendre un document, vérifie les consignes, les calculs et la lisibilité. Demande de l'aide dès qu'une manipulation te bloque.

Table des matières

Chapitre 1 : Utiliser son environnement numérique de travail ..... Aller
1. Accéder à tes outils et organiser tes fichiers ..... Aller
2. Communiquer et protéger tes informations ..... Aller
Chapitre 2 : Produire des documents numériques ..... Aller
1. Préparer et organiser ton document ..... Aller
2. Mettre en forme, vérifier et partager ..... Aller
Chapitre 3 : Communiquer en ligne de manière responsable ..... Aller
1. Écrire un message clair et respectueux ..... Aller
2. Protéger les personnes et leurs données ..... Aller
3. Vérifier avant de partager ..... Aller

Chapitre 1 : Utiliser son environnement numérique de travail

1. Accéder à tes outils et organiser tes fichiers :

À quoi sert ton environnement numérique :
Ton environnement numérique regroupe les outils que tu utilises pour apprendre et travailler : ordinateur, téléphone, logiciels, messagerie et espace de cours en ligne. Savoir t'en servir te fait gagner du temps en classe comme en stage.

Te connecter et choisir le bon outil :
Utilise les identifiants fournis par ton établissement et garde-les en lieu sûr. Un traitement de texte sert à rédiger, un tableur à organiser des chiffres, et une messagerie à envoyer un message ou un fichier.

Exemple de travail pour un cours :
Tu dois rendre un compte rendu sur une parcelle. Tu ouvres le traitement de texte, tu notes la date, le lieu et tes observations, puis tu enregistres le document avec un nom facile à retrouver.

Classer tes documents :
Crée quelques dossiers avec des noms simples, comme « cours », « stage » et « productions ». Ajoute une date ou un sujet au nom de chaque fichier. Ainsi, tu évites de chercher longtemps ou d'envoyer la mauvaise version.

Action	Exemple de nom
Créer un dossier	Stage
Nommer un compte rendu	2026-10-19_observations-parcelle
Garder une version finale	compte-rendu-final

Mini cas pratique :
Après une matinée de stage, tu dois transmettre 3 observations sur une parcelle. Tu rédiges un compte rendu d'une page, tu le nommes avec la date et tu le ranges dans le dossier « stage ». Le livrable attendu est un fichier clair, enregistré et prêt à être envoyé.

2. Communiquer et protéger tes informations :

Écrire un message professionnel :
Avant d'envoyer un courriel, vérifie le destinataire, indique un objet précis et écris une formule de salutation. Explique ta demande en quelques phrases. Relis le message, surtout si tu joins un document ou une photo.

Exemple de message :

Objet : Compte rendu de la parcelle du 19 octobre. Bonjour, je t'envoie le compte rendu de mes observations réalisées ce matin. Le fichier est joint au message. Bonne journée.

Protéger tes comptes et tes fichiers :
Choisis un mot de passe difficile à deviner et ne le partage pas. Déconnecte-toi si tu utilises un ordinateur partagé. Avant d'ouvrir une pièce jointe inattendue, vérifie qui l'a envoyée et demande conseil en cas de doute.

Checklist avant de partir du terrain :
Ces vérifications prennent peu de temps et évitent des oublis fréquents. Je les faisais avant de quitter un poste informatique, surtout après avoir utilisé un appareil partagé ou travaillé sur des documents importants.

- Vérifie que ton fichier est enregistré.
- Donne-lui un nom compréhensible.
- Range-le dans le bon dossier.
- Vérifie le destinataire avant d'envoyer un message.
- Déconnecte-toi d'un appareil partagé.

Ce qu'il faut retenir

Ton environnement numérique rassemble les outils utiles pour apprendre et travailler. Utilise chaque logiciel à bon escient et garde tes identifiants en lieu sûr.

- Classe tes fichiers dans des dossiers simples et choisis des noms précis, avec une date ou un sujet.
- Pour un courriel, vérifie le destinataire, indique un objet clair et relis ton message ainsi que les pièces jointes.
- Protège tes comptes avec un **mot de passe difficile**, méfie-toi des pièces jointes inattendues et déconnecte-toi d'un appareil partagé.

Avant de partir, vérifie que ton document est enregistré, bien rangé et prêt à être transmis. Ces habitudes t'aident à travailler efficacement et à protéger tes informations.

Chapitre 2 : Produire des documents numériques

1. Préparer et organiser ton document :

Choisir le bon outil :
Pour rédiger un compte rendu, une fiche de culture ou une lettre, utilise un logiciel de traitement de texte. Pour présenter des données en lignes et en colonnes, préfère un tableur. Choisis l'outil selon le document attendu.

Préparer le contenu :
Avant de commencer, note le but du document, son lecteur et les informations à transmettre. Organise tes idées avec un titre et des parties courtes. Cette préparation t'évite de passer du temps à déplacer des paragraphes.

Soigner la présentation :
Utilise une police lisible, comme Arial ou Calibri, en taille 11 ou 12. Mets les titres en évidence et garde des marges régulières. Une mise en page simple aide ton lecteur à trouver rapidement l'information.

Exemple de fiche de suivi :
Tu dois noter les arrosages d'une parcelle pendant 5 jours. Tu crées un tableau avec une ligne par jour et des colonnes pour la date, la quantité d'eau et tes observations. Le livrable attendu est une fiche claire, prête à être imprimée.

Document à produire	Outil adapté	Exemple d'usage
Compte rendu	Traitement de texte	Décrire une activité réalisée en stage
Tableau de suivi	Tableur	Noter les récoltes de la semaine
Présentation	Logiciel de présentation	Présenter une culture à la classe

2. Mettre en forme, vérifier et partager :

Relire et corriger :
Relis ton document avant de l'envoyer ou de l'imprimer. Vérifie les noms, les dates, les unités et les fautes. Sur le terrain, une quantité mal recopiée peut fausser un suivi. Le correcteur automatique aide, mais ne repère pas toutes les erreurs.

Enregistrer au bon format :
Enregistre d'abord une version modifiable, par exemple au format DOCX ou ODT. Pour partager un document qui doit garder sa mise en page, crée aussi un PDF. Donne-lui un nom précis, avec une date si c'est utile.

Représentation visuelle



Désherbage d'une parcelle pour favoriser la croissance des cultures

Checklist avant l'envoi :

- Vérifie que le titre décrit bien le document.
- Relis les chiffres, les dates et les unités.
- Contrôle que le tableau reste lisible à l'écran et à l'impression.
- Enregistre le fichier dans le bon dossier avec un nom clair.
- Ouvre le fichier une dernière fois avant de le partager.

Exemple de compte rendu de stage :
Après une matinée de récolte, tu rédiges un compte rendu d'une page. Tu indiques la date, la parcelle, les étapes réalisées et le nombre de caisses récoltées, par exemple 18. Tu enregistres une version modifiable et un PDF. Le livrable attendu est un compte rendu relu, daté et facile à transmettre.

Ce qu'il faut retenir

Pour produire un document utile, choisis l'outil selon le contenu et prépare tes idées avant de rédiger. Une présentation simple et lisible facilite la lecture.

- Utilise un **traitement de texte** pour rédiger, un tableur pour organiser des données et un logiciel de présentation pour exposer un sujet.
- Relis les noms, dates, chiffres et unités, puis vérifie la lisibilité du document.

- Garde une version modifiable et crée un **PDF bien nommé** pour préserver la mise en page lors du partage.

Avant l'envoi, ouvre une dernière fois le fichier et assure-toi qu'il est complet, clair et enregistré dans le bon dossier.

Chapitre 3 : Communiquer en ligne de manière responsable

1. Écrire un message clair et respectueux :

Choisir le bon ton :
En ligne, ton interlocuteur ne voit pas ton visage et n'entend pas ta voix. Un message bref peut donc sembler sec ou agressif. Reste poli, écris clairement et relis-toi avant d'envoyer.

Adapter ton message :
Pour un message lié au travail ou au stage, indique l'objet, explique ta demande et termine par une formule simple. Évite les majuscules partout, les insultes et les réponses envoyées sous le coup de la colère.

Exemple de message à ton maître de stage :
« Bonjour, je serai présent à 8 h demain pour aider à la récolte. Peux-tu me confirmer le lieu de rendez-vous ? Merci, Samir. » Le message est poli, précis et facile à comprendre.

2. Protéger les personnes et leurs données :

Demander l'accord avant de partager :
Une photo, un nom ou un numéro de téléphone peut permettre d'identifier quelqu'un. Demande son accord avant de publier ou de transférer ces informations. Fais aussi attention aux documents où apparaissent des coordonnées ou des visages.

Garder tes comptes en sécurité :
Utilise un mot de passe difficile à deviner et différent pour tes comptes importants. Ne le donne pas à un camarade et évite de te connecter sur un appareil partagé sans te déconnecter ensuite.

Exemple de photo prise pendant un stage :
Tu veux publier une photo de l'équipe dans une parcelle. Demande l'accord des personnes visibles et vérifie qu'aucune étiquette avec un numéro de téléphone ou une adresse n'apparaît.

Avant d'envoyer ou de publier	Vérifie
Le destinataire	Que tu écris à la bonne personne
Le contenu	Qu'il ne contient pas d'information privée inutile
Les photos	Que les personnes photographiées sont d'accord
Le ton	Qu'il reste correct et compréhensible

3. Vérifier avant de partager :

Contrôler l'information :
Une information partagée rapidement peut être fausse ou dépassée. Avant de la relayer, regarde qui l'a publiée, sa date et si d'autres sources fiables confirment le contenu. En cas de doute, ne la partage pas.

Mini-cas : prévenir l'équipe d'une récolte :
À 18 h, tu reçois un message annonçant une récolte à 7 h le lendemain. Tu vérifies auprès du responsable, puis tu envoies l'horaire confirmé aux 4 membres de ton groupe. Résultat : chacun reçoit la même consigne. Livrable attendu : un message de 2 phrases avec l'horaire et le lieu.

Ta vérification en 5 étapes :

- Relis le message pour corriger les erreurs.
- Vérifie le nom du destinataire.
- Retire les données personnelles inutiles.
- Demande l'accord avant de partager une photo.
- Contrôle la source et la date d'une information.

Ce qu'il faut retenir

Pour communiquer en ligne, rédige des messages **clairs et respectueux**, adaptés à ton destinataire. Avant d'envoyer ou de publier, vérifie :

- Le destinataire, le ton et la clarté de ton message.
- Que tu ne partages pas de **données personnelles** inutiles.
- Que les personnes visibles sur une photo ont donné leur accord.
- La source et la date d'une information avant de la relayer.

Protège aussi tes comptes avec des mots de passe difficiles à deviner et garde-les confidentiels. En cas de doute sur une information, ne la partage pas.

Sciences économiques, sociales et de gestion

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu apprends à comprendre le fonctionnement d'une exploitation, ton **rôle de salarié**, les règles collectives et la gestion du budget quotidien.

En CCF, tu passes un écrit partagé avec les Mathématiques, coefficient 1, durant 60 à 90 minutes. Un **oral sur l'emploi observé**, coefficient 1, dure 15 minutes en 2e année. Il s'appuie sur 2 fiches présentant l'entreprise et le poste.

Conseil :
Je te conseille de consacrer **15 minutes par semaine** à tes révisions. Reprends un document étudié en classe, repère les informations utiles et explique-les avec tes mots. Entraîne-toi aussi à comparer des dépenses.

Pendant ton stage, note les tâches observées et les règles de l'équipe pour préparer tes fiches. Répète ensuite ta présentation à voix haute. Si tu hésites, appuie-toi sur un exemple concret plutôt que de réciter ton cours.

Table des matières

Chapitre 1 : Revenus, consommation et budget du ménage ..... Aller
1. Comprendre les revenus et les dépenses ..... Aller
2. Préparer et suivre un budget ..... Aller
Chapitre 2 : Situer l'entreprise et ses partenaires locaux ..... Aller
1. Repérer l'entreprise dans son territoire ..... Aller
2. Comprendre le rôle des partenaires ..... Aller
3. Réaliser un mini-diagnostic de terrain ..... Aller
Chapitre 3 : Comprendre le contrat de travail et le salaire ..... Aller
1. Comprendre ton contrat de travail ..... Aller
2. Lire et contrôler ton salaire ..... Aller
3. Adopter les bons réflexes au travail ..... Aller
Chapitre 4 : S'intégrer au travail avec des droits et devoirs ..... Aller
1. Comprendre tes droits et tes devoirs ..... Aller
2. Travailler en sécurité ..... Aller
3. Trouver ta place dans l'équipe ..... Aller
Chapitre 5 : Rechercher un emploi et construire son parcours ..... Aller
1. Repérer les emplois qui te correspondent ..... Aller
2. Préparer et suivre tes candidatures ..... Aller

3. Construire ton parcours professionnel ..... Aller

Chapitre 1 : Revenus, consommation et budget du ménage

1. Comprendre les revenus et les dépenses :

Les revenus du ménage :
Un ménage, c'est une personne seule ou plusieurs personnes qui vivent ensemble. Ses revenus sont les sommes d'argent qu'il reçoit. Ils peuvent venir d'un salaire, d'une activité agricole, d'une pension, d'une aide ou d'une allocation.

Quand tu travailles dans une exploitation, tes revenus peuvent varier selon les saisons et le nombre d'heures effectuées. Pour préparer un budget, note les sommes réellement reçues et la date de versement. Ne confonds pas un revenu prévu avec de l'argent déjà disponible.

Les dépenses et la consommation :
La consommation correspond aux achats de biens et de services pour répondre aux besoins du ménage. Les dépenses peuvent être régulières, comme le loyer ou l'abonnement téléphonique, ou ponctuelles, comme l'achat de vêtements ou la réparation d'un véhicule.

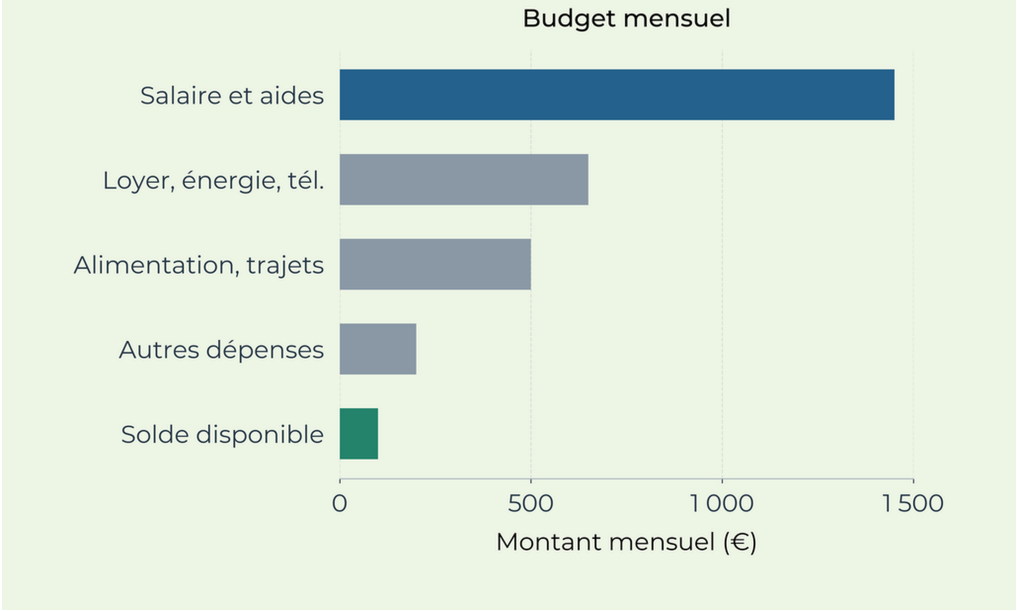
- Les dépenses indispensables couvrent notamment le logement, l'alimentation, l'énergie et les déplacements.
- Les dépenses de loisirs ou certains achats peuvent souvent être reportés.
- Une épargne mise de côté aide à faire face à un imprévu.

J'ai souvent vu des élèves oublier les petites dépenses, comme un café ou un trajet supplémentaire. Note-les pendant quelques semaines. Additionnées, elles peuvent représenter une somme importante et expliquer pourquoi le solde de fin de mois est plus bas que prévu.

Lire un budget simplement :
Pour connaître le solde de ton budget, additionne d'abord les revenus, puis les dépenses. Ensuite, soustrais le total des dépenses du total des revenus. Un solde positif laisse une marge, un solde nul ne laisse rien de côté, et un solde négatif signale un déséquilibre.

Élément du budget	Montant mensuel
Salaire et aides reçus	1 450 €
Loyer, énergie et téléphone	650 €
Alimentation et déplacements	500 €
Autres dépenses	200 €
Solde disponible	100 €

Graphique chiffré



Le calcul se fait ainsi : 1 450 € de revenus moins 650 €, 500 € et 200 € de dépenses, soit 100 € restants. Ce montant peut servir à épargner ou à couvrir un imprévu. S'il est négatif, cherche quelles dépenses tu peux réduire ou reporter.

2. Préparer et suivre un budget :

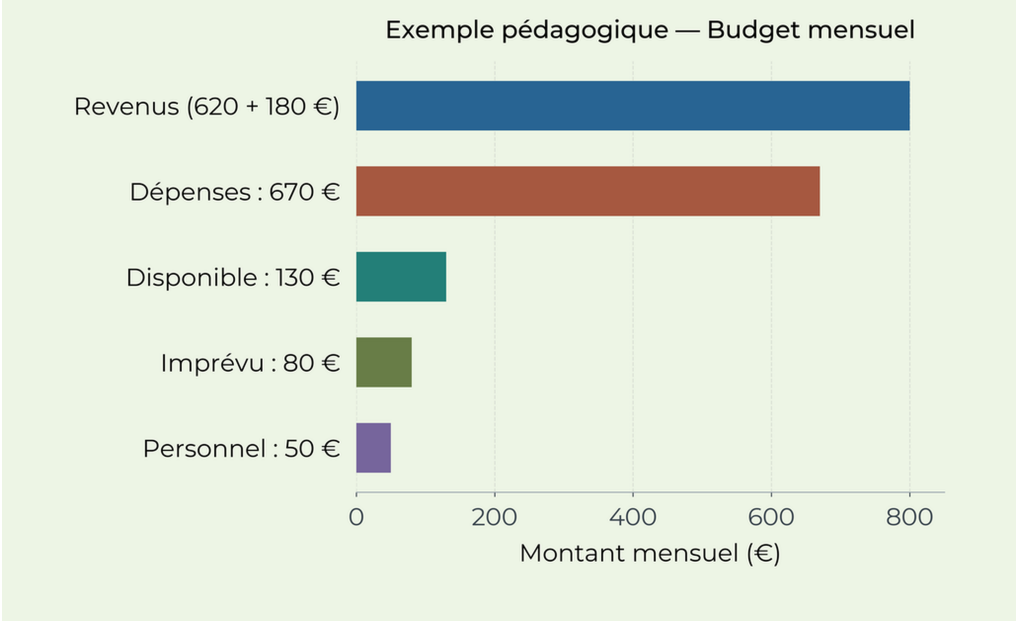
Prévoir ses dépenses :
Commence par inscrire les revenus dont tu es sûr, puis les dépenses fixes et les dépenses variables. Les dépenses fixes changent peu d'un mois à l'autre. Les dépenses variables, comme l'alimentation ou le carburant, peuvent évoluer selon tes besoins et tes déplacements.

Dans les métiers agricoles, les horaires, les trajets ou les périodes d'activité peuvent modifier certaines dépenses. Prévois une petite marge plutôt que de compter chaque euro comme s'il était déjà disponible. Cette habitude évite de te retrouver sans solution en cas d'imprévu.

Mini cas concret :
Après un mois de stage, Lila reçoit 620 € de salaire et 180 € d'aide. Elle prévoit 350 € pour le logement, 230 € pour l'alimentation et 90 € pour les transports. Ses dépenses prévues atteignent 670 €.

Elle calcule son solde : 620 € + 180 € = 800 € de revenus, puis 800 € - 670 € = 130 € disponibles. Elle choisit de garder 80 € pour un imprévu et de réserver 50 € à une dépense personnelle. Le livrable attendu est son budget mensuel rempli, avec les totaux et le solde indiqués.

Graphique chiffré



Vérifier son budget sur le terrain :
Pour suivre ton budget, compare chaque semaine les dépenses prévues aux sommes réellement payées. Garde les tickets ou note les achats sur ton téléphone. Si tu repères un dépassement tôt, tu peux ajuster les dépenses restantes du mois.

- Note chaque revenu reçu et sa date.
- Inscris les dépenses fixes dès le début du mois.
- Garde les tickets ou les preuves de paiement.
- Fais le point une fois par semaine.
- Vérifie le solde avant un achat non indispensable.

Astuce de terrain :
Quand j'étais en formation, noter mes dépenses le dimanche soir m'aidait à voir où partait mon argent. Prévois 10 minutes pour faire le point. Si une dépense est plus élevée que prévu, adapte ton budget au lieu de l'ignorer.

Ce qu'il faut retenir

Un budget te permet de comparer l'argent réellement reçu aux dépenses du ménage et de repérer ton solde disponible.

- Note les **revenus réellement reçus** et leur date, sans compter l'argent seulement prévu.
- Classe tes dépenses entre charges indispensables, achats reportables et dépenses variables. Pense aussi aux petites sommes souvent oubliées.

- Chaque semaine, compare tes prévisions aux dépenses réelles et garde une marge pour **faire face aux imprévus**.
- Calcule le solde en soustrayant les dépenses totales des revenus. S'il est négatif, réduis ou reporte certains achats.

Un suivi régulier t'aide à ajuster tes choix et à préserver une petite épargne. Note tes achats et vérifie ton solde avant toute dépense non indispensable.

Chapitre 2 : Situer l'entreprise et ses partenaires locaux

1. Repérer l'entreprise dans son territoire :

Son activité et son environnement :
Pour comprendre une entreprise agricole, commence par repérer ce qu'elle produit, où elle travaille et à qui elle vend. Observe aussi les conditions locales, comme le climat, l'accès à l'eau, les routes, les marchés et les saisons.

Les informations à recueillir :
En stage, note le nom de l'entreprise, sa commune, ses productions, sa taille approximative et ses principaux clients. Demande avant de noter des informations confidentielles. Une carte simple peut t'aider à voir les distances et les liens avec le territoire.

Partenaire local	Son rôle possible	Exemple agricole
Fournisseur	Fournit du matériel ou des intrants	Vendeur de semences ou de tuyaux d'irrigation
Client ou commerçant	Achète ou revend la production	Marché, magasin ou cantine
Organisme d'accompagnement	Informe ou conseille l'entreprise	Chambre d'agriculture ou coopérative
Service local	Apporte un service utile à l'activité	Transporteur ou service de réparation

Exemple de repérage :
Une exploitation maraîchère se trouve à 8 kilomètres d'un marché. Elle achète ses semences chez un fournisseur local et vend une partie de ses légumes à une cantine. Ces liens influencent ses choix de production et de transport.

2. Comprendre le rôle des partenaires :

Des échanges utiles au quotidien :
Une entreprise travaille rarement seule. Ses partenaires peuvent l'aider à produire, acheter, transporter ou vendre. Repère ce que chacun apporte et ce que l'entreprise lui fournit en retour. Cette observation t'aide à comprendre pourquoi un retard de livraison peut désorganiser le travail.

Des relations à entretenir :
Une bonne relation repose sur des informations claires, des délais respectés et des échanges professionnels. Si tu téléphones à un partenaire pendant ton stage, présente-

toi, explique l'objet de l'appel et prends des notes. Ne promets rien au nom de l'entreprise sans l'accord de ton responsable.

Exemple de partenariat :
Après une forte pluie, une exploitation doit remplacer 2 tuyaux d'irrigation. Le fournisseur local confirme le stock et prévoit une livraison le lendemain. L'agriculteur peut alors organiser la réparation avant la prochaine période de chaleur.

3. Réaliser un mini-diagnostic de terrain :

Les étapes à suivre :
Choisis une production ou une activité, puis demande à ton maître de stage quels partenaires y participent. Note leur rôle, leur localisation et la fréquence des échanges. Vérifie tes informations avec lui, car un partenaire peut intervenir seulement à certaines périodes.

Mini-cas et livrable attendu :
Sur une exploitation de 1 hectare, tu suis la vente de tomates pendant 1 semaine. Tu repères 3 partenaires : un fournisseur, un transporteur et un marché. Tu notes 2 livraisons et 1 vente hebdomadaire. Ton livrable est une fiche d'une page avec une carte simple et les rôles de chacun.

Ta check-list sur le terrain :

- Demande le nom et la commune de l'entreprise.
- Repère 3 partenaires et leur rôle.
- Note les distances ou les temps de trajet utiles.
- Demande à ton responsable de vérifier ta fiche.
- Garde les informations confidentielles pour toi.

Ce qu'il faut retenir

Pour situer une entreprise agricole, observe son activité, son environnement et ses liens avec le territoire. Recueille les informations utiles en respectant leur confidentialité.

- Repère les **partenaires locaux** : fournisseurs, clients, organismes et services.
- Note le rôle de chacun, sa localisation et la fréquence des échanges.
- Réalise une **fiche de diagnostic** avec une carte simple, puis fais vérifier tes informations.
- Communique avec professionnalisme et ne prends aucun engagement sans l'accord de ton responsable.

Comprendre ces relations t’aide à voir comment les partenaires soutiennent l’activité et comment un retard peut perturber le travail.

Chapitre 3 : Comprendre le contrat de travail et le salaire

1. Comprendre ton contrat de travail :

À quoi sert le contrat :
Le contrat de travail fixe les règles entre toi et ton employeur. En échange du travail que tu réalises, l'employeur te verse un salaire. Le contrat précise notamment ton poste, tes horaires, ton lieu de travail et ta rémunération.

Les principaux contrats :
Le CDI n'a pas de date de fin prévue. Le CDD répond à un besoin temporaire, par exemple remplacer un salarié absent ou faire face à une saison chargée. En agriculture, tu peux aussi rencontrer des contrats saisonniers, souvent liés aux récoltes.

Les informations à vérifier :
Avant de signer, vérifie ton identité et celle de l'employeur, le poste, le lieu, les dates, les horaires, le salaire brut et la période d'essai si elle est prévue. Demande un exemplaire signé et garde-le avec tes bulletins de paie.

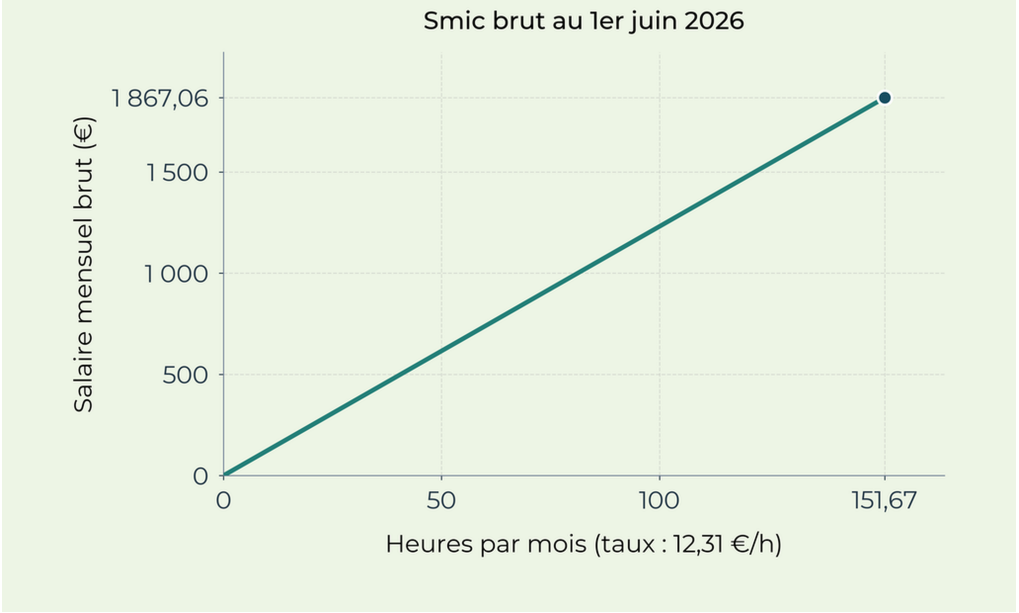
Exemple de contrat saisonnier :
Une exploitation maraîchère t'embauche 2 mois pour récolter des tomates, à 35 heures par semaine. Tu vérifies que le contrat indique les dates, le poste, les horaires et le salaire. Ton livrable attendu est une fiche de vérification remplie avec ces 4 éléments.

2. Lire et contrôler ton salaire :

Brut et net :
Le salaire brut est le montant avant les cotisations salariales. Le salaire net est la somme versée après ces retenues, avant ou après le prélèvement à la source selon la ligne regardée. Ne confonds donc pas le montant annoncé dans le contrat avec celui qui arrive sur ton compte.

Calculer un salaire mensuel :
Pour un salarié majeur à temps complet, la durée légale est de 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois. Selon le ministère du Travail, au 1er juin 2026, le Smic horaire brut est de 12,31 €. Le calcul mensuel de base est donc 151,67 × 12,31 €, soit environ 1 867,02 € brut. Vérifie toujours le taux applicable à ta situation et à la date concernée.

Graphique chiffré



Élément à vérifier	Exemple de calcul ou de contrôle
Heures prévues	35 heures par semaine à temps complet
Salaire brut mensuel au Smic cité	151,67 × 12,31 €, soit environ 1 867,02 €
Salaire reçu	Repère le net à payer sur le bulletin de paie

Lire ton bulletin de paie :
Compare les heures travaillées avec les heures indiquées, puis regarde le salaire brut, les cotisations, les éventuelles primes et le net à payer. Si tu as fait des heures supplémentaires, note-les au fur et à mesure et vérifie qu'elles apparaissent sur le bulletin.

Exemple de vérification de paie :
Tu travailles 4 semaines à 35 heures, soit 140 heures au total. Tu notes tes horaires chaque jour, puis tu compares ce relevé au bulletin reçu. Si une heure manque, tu demandes calmement une explication à l'employeur. Ton livrable attendu est un relevé hebdomadaire de 4 lignes, avec les heures prévues et réalisées.

3. Adopter les bons réflexes au travail :

Garder des traces utiles :
Note tes heures de début et de fin, les pauses et les jours travaillés. Garde ton contrat, tes plannings et tes bulletins dans un dossier. En stage ou lors d'un premier emploi, cette habitude évite les oublis et t'aide à expliquer précisément une différence.

Ta check-list avant de commencer :

- Vérifie le type de contrat et les dates.
- Repère ton poste et ton lieu de travail.
- Contrôle les horaires et le salaire brut.
- Demande ton exemplaire signé et conserve-le.
- Note tes heures chaque jour et compare-les à ta paie.

Mini cas concret :
Tu es embauché 3 semaines pour récolter des fruits, à 30 heures par semaine. Chaque vendredi, tu additionnes tes heures et compares le total au planning. À la fin, tu vérifies les 90 heures prévues sur le bulletin. Ton livrable attendu est un tableau hebdomadaire de 3 lignes, avec les heures prévues, réalisées et l'écart.

Ce qu'il faut retenir

Ton contrat encadre la relation avec l'employeur et précise notamment ton poste, tes horaires et ta rémunération. Avant de signer, vérifie les informations essentielles et conserve ton exemplaire.

- Distingue le **CDI et CDD**, ainsi que les contrats saisonniers.
- Contrôle les dates, le lieu, les horaires, le poste et le **salaire brut**.
- Compare tes heures travaillées au bulletin et vérifie le **net à payer**.
- Garde contrat, plannings et fiches de paie, et note tes heures régulièrement.

Ces réflexes t'aident à repérer une erreur et à demander des explications précises.

Chapitre 4 : S'intégrer au travail avec des droits et devoirs

1. Comprendre tes droits et tes devoirs :

Tes droits au travail :
Quand tu travailles, tu as droit à une rémunération prévue, à des temps de repos et à des conditions de travail qui protègent ta santé. Tu peux aussi demander des explications si une consigne ou une tâche n'est pas claire.

Tes devoirs dans l'équipe :
De ton côté, tu dois respecter les horaires, suivre les consignes, prendre soin du matériel et prévenir si tu ne peux pas venir. En agriculture, signaler rapidement un outil abîmé ou une blessure aide à éviter qu'un problème s'aggrave.

Exemple de journée de travail :
Tu commences à 7 h dans une exploitation maraîchère. Tu arrives à l'heure, tu demandes comment utiliser le sécateur et tu ranges le matériel après la récolte. Ces gestes simples montrent que tu es fiable et attentif.

2. Travailler en sécurité :

Les responsabilités de chacun :
Ton employeur doit prévenir les risques, t'informer et te former à la sécurité. Toi, tu dois respecter les consignes et utiliser correctement les équipements fournis. En cas de danger, arrête-toi et préviens ton responsable plutôt que d'improviser.

Les bons réflexes sur une exploitation :
Avant une tâche, repère les dangers liés aux outils, aux machines, aux produits ou à la chaleur. Porte les équipements demandés, comme des gants ou des chaussures adaptées. Ne démarre jamais une machine si tu n'as pas appris à l'utiliser.

Sur le terrain	Ton réflexe
Consigne inconnue	Demande une explication avant de commencer.
Outil abîmé	Mets-le de côté et préviens ton responsable.
Équipement manquant	Signale-le avant la tâche à risque.
Accident ou blessure	Alerte immédiatement la personne responsable.
Forte chaleur	Respecte les consignes de pause et d'hydratation.

Exemple de situation à risque :

Tu remarques que le carter de protection d'une machine est mal fixé. Tu ne l'utilises pas, tu éloignes les autres si nécessaire et tu avertis le responsable. L'employeur doit organiser la prévention, et tu dois respecter les consignes de sécurité.

3. Trouver ta place dans l'équipe :

Une communication simple et professionnelle :
Dis bonjour, écoute les consignes jusqu'au bout et reformule-les si tu as un doute. Si tu fais une erreur, explique ce qui s'est passé sans la cacher. J'ai appris en stage qu'un problème signalé tôt se règle souvent plus facilement.

Mini-cas pratique :
Tu dois récolter 12 caisses de tomates avec un autre stagiaire. Vous vérifiez la consigne, répartissez les rangs et comptez les caisses toutes les 3 caisses. À la fin, vous signalez qu'une caisse est abîmée avant de la déplacer.

Le résultat attendu est une récolte comptée, du matériel rangé et une anomalie signalée. Livrable attendu : une fiche de suivi indiquant la date, le nombre de caisses récoltées, l'état du matériel et le nom de la personne prévenue.

Check-list avant de commencer :

- Vérifie l'heure de début et le lieu de rendez-vous.
- Écoute la consigne et demande ce que tu ne comprends pas.
- Repère les risques et prends les équipements demandés.
- Vérifie l'état du matériel avant de l'utiliser.
- Préviens ton responsable si un problème survient.

Ce qu'il faut retenir

Au travail, tu as des droits et des devoirs. Connaître les **consignes de sécurité** et communiquer clairement t'aide à bien t'intégrer dans l'équipe.

- Tu as droit à une rémunération, au repos et à des conditions qui protègent ta santé.
- Respecte les horaires et les consignes, prends soin du matériel et signale les absences, blessures ou anomalies.
- Avant une tâche, repère les risques, porte les équipements adaptés et n'utilise pas une machine sans formation.
- En cas de danger, arrête-toi et avertis ton responsable. Pose des questions si une instruction n'est pas claire.

En étant fiable et attentif, tu contribues à une **équipe efficace** et à un travail plus sûr.

Chapitre 5 : Rechercher un emploi et construire son parcours

1. Repérer les emplois qui te correspondent :

Faire le point sur tes envies :
Avant de chercher, note les tâches que tu sais faire et celles que tu veux découvrir. En agriculture, tu peux viser des travaux de culture, de récolte, d'élevage ou d'entretien. Pense aussi aux saisons, aux déplacements et aux horaires possibles.

Choisir où chercher :
Consulte les offres en ligne, demande conseil à ton établissement et parle de ton projet aux professionnels rencontrés en stage. Les exploitations, les coopératives, les pépinières et les entreprises de travaux agricoles peuvent proposer des emplois différents selon la saison.

Tu peux aussi envoyer une candidature spontanée lorsqu'aucune annonce n'est publiée. France Travail conseille d'organiser la recherche et de suivre les candidatures pour ne pas perdre le fil.

Exemple de recherche ciblée :
Tu cherches un emploi de saisonnier en maraîchage près de chez toi. Tu repères 5 exploitations accessibles, vérifies leurs cultures et leurs périodes de récolte, puis contactes celles qui correspondent à tes disponibilités.

2. Préparer et suivre tes candidatures :

Présenter tes compétences :
Ton CV doit être clair et adapté au poste. Indique ta formation, tes stages, tes savoir-faire et tes disponibilités. Même une expérience courte compte si tu précises les tâches réalisées, comme préparer des plants ou participer à une récolte.

La lettre ou le message de candidature explique pourquoi tu contactes cette entreprise. Reprends un besoin concret de l'offre et relie-le à une compétence que tu as déjà utilisée. Évite d'envoyer exactement le même texte partout.

Garder une trace de tes démarches :
Note le nom de l'employeur, le poste, la date d'envoi et la réponse reçue. Prévois un rappel pour relancer poliment après quelques jours ouvrés si tu n'as pas de nouvelles. Cette organisation évite les oublis et t'aide à préparer un éventuel entretien.

Action	À vérifier
Avant de postuler	Le poste correspond à tes compétences et à tes disponibilités.
CV	Tes stages et tes tâches concrètes sont indiqués.

Message	Le nom de l'entreprise et le poste sont corrects.
Après l'envoi	La date et le moyen de contact sont notés.
Relance	Tu restes poli et tu rappelles brièvement ta candidature.

Exemple de suivi concret :
Le lundi, tu envoies 3 candidatures pour des postes de récolte. Tu inscris les coordonnées et les dates dans un tableau. Le vendredi suivant, tu relances les 2 employeurs qui n'ont pas répondu. Livrable attendu : un tableau de suivi complété pour les 3 candidatures.

3. Construire ton parcours professionnel :

Avancer par étapes :
Ton premier emploi ne décide pas de toute ta carrière. Tu peux commencer par un poste saisonnier, gagner de l'expérience, puis viser davantage de responsabilités ou une autre spécialité. Après chaque expérience, note ce que tu as appris et ce que tu veux approfondir.

Repérer les compétences à renforcer :
Demande un retour à ton maître de stage ou à un employeur sur tes points forts et les gestes à améliorer. Si une tâche t'intéresse, renseigne-toi auprès de ton établissement ou d'un conseiller sur les formations et les expériences utiles pour progresser.

Représentation visuelle



L'importance des retours sur les compétences à améliorer en stage

Exemple de mini-parcours :

Après une période de 4 semaines en pépinière, tu sais préparer des godets et arroser des plants, mais tu veux apprendre le suivi des cultures. Tu demandes à observer cette tâche, puis tu notes 2 compétences à travailler. Livrable attendu : une fiche de parcours avec ton objectif, 2 compétences à acquérir et une prochaine action datée.

Ce qu'il faut retenir

Pour trouver un emploi agricole qui te correspond, clarifie tes envies, tes compétences et tes contraintes, puis cible les employeurs adaptés.

- Consulte les offres, sollicite ton établissement et ton réseau, ou envoie une **candidature spontanée**.
- Adapte ton CV et ton message au poste en valorisant tes stages et tes tâches concrètes.
- Organise le **suivi des candidatures** : note les dates et relance poliment si nécessaire.
- Après chaque expérience, identifie les compétences acquises et celles à renforcer pour faire évoluer ton parcours.

Avance par étapes : chaque emploi peut t'apporter de l'expérience et t'aider à définir ton prochain objectif professionnel.

Biologie-écologie

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu étudies le vivant, les milieux agricoles et leur préservation. Tu apprends aussi à comprendre ton corps, l'alimentation et l'adaptation à l'effort.

L'évaluation associée à l'EPS combine **pratique physique et oral**, avec un coefficient 1 partagé. En CCF, elle intervient au 2e semestre de la 2e année. L'oral dure 15 minutes maximum.

Hors CCF, l'examen final comporte un oral de 10 minutes maximum après la pratique. Celle-ci représente 2/3 de la note.

Conseil :
Je te conseille de prévoir **15 minutes de révision**, 3 fois par semaine. Prépare des fiches courtes sur la respiration, les muscles et l'alimentation. Dessine des schémas simples, puis explique-les sans regarder ton cours.

Pour t'entraîner à l'oral, pars d'une séance d'EPS vécue. Décris tes sensations et relie-les aux notions étudiées. Évite de réciter sans exemple. Si tu bloques, reprends calmement avec tes mots et demande une explication.

Table des matières

Chapitre 1 : Comprendre le corps et son adaptation à l'effort ..... Aller
1. Ce qui se passe dans ton corps ..... Aller
2. Adapter ton effort et récupérer ..... Aller
Chapitre 2 : Préserver ton équilibre par une bonne hygiène de vie ..... Aller
1. Manger, boire et récupérer ..... Aller
2. Bouger et protéger ta santé ..... Aller
Chapitre 3 : Repérer les risques et protéger ta santé ..... Aller
1. Repérer les dangers sur le terrain ..... Aller
2. Choisir les protections adaptées ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre le corps et son adaptation à l'effort

1. Ce qui se passe dans ton corps :

Les muscles et l'énergie :
Quand tu marches, portes un sac ou bêches une parcelle, tes muscles se contractent. Pour travailler, ils ont besoin d'énergie, fabriquée notamment grâce aux nutriments et à l'oxygène. Plus l'effort est intense, plus tes muscles en demandent.

Le cœur et la respiration :
À l'effort, ton cœur bat plus vite pour envoyer davantage de sang aux muscles. Ta respiration s'accélère aussi, car elle apporte l'oxygène et aide ton corps à évacuer le dioxyde de carbone. C'est une réaction normale.

Exemple d'effort au stage :
Après 10 minutes de désherbage à la main sous le soleil, tu peux respirer plus vite et sentir ton cœur battre davantage. Ralentis, mets-toi à l'ombre et bois par petites gorgées avant de reprendre.

Signe observé	Ce que fait ton corps	Ce que tu peux faire
Respiration plus rapide	Elle apporte plus d'oxygène	Ralentis si tu es essoufflé
Transpiration	Elle aide à refroidir le corps	Bois et cherche un endroit frais
Muscles fatigués	Ils ont beaucoup travaillé	Fais une pause et récupère

Reconnaître les signes utiles :
Une respiration rapide et une transpiration modérée peuvent accompagner l'effort. En revanche, si tu as des vertiges, une grande faiblesse ou un malaise, arrête-toi, préviens ton responsable et demande de l'aide.

2. Adapter ton effort et récupérer :

Progresser à ton rythme :
Ton corps s'adapte progressivement quand tu répètes une activité et que tu récupères assez. Commence à une allure que tu peux tenir, puis augmente peu à peu la durée ou la difficulté. Vouloir aller trop vite fatigue inutilement.

Tenir compte de la chaleur :
Dans les travaux agricoles, la chaleur rend l'effort plus difficile. Organise-toi autant que possible aux heures plus fraîches, porte des vêtements adaptés et fais des pauses à l'ombre. Bois régulièrement, sans attendre d'avoir très soif.

Exemple de mini-cas sur une parcelle :

Tu dois désherber une rangée de 20 mètres par forte chaleur. Avec ton tuteur, tu avances par séquences de 10 minutes, puis tu fais une pause de 5 minutes à l'ombre et tu bois. Résultat : tu reprends moins essoufflé. Livrable attendu : une fiche indiquant la tâche, les pauses et les signes observés.

Ta vérification avant et pendant le travail :
Avant de commencer, repère l'accès à l'eau et à l'ombre. Pendant le travail, surveille ton souffle et ta fatigue. Cette petite routine t'aide à adapter ton allure et à signaler rapidement un problème.

À vérifier	Ton action
La tâche	Repère sa durée et son intensité
La chaleur	Cherche l'ombre et évite de forcer
L'eau	Garde une boisson accessible
Tes sensations	Ralentis si tu es trop essoufflé
Un malaise	Arrête-toi et préviens ton responsable

Ce qu'il faut retenir

À l'effort, tes muscles ont besoin d'énergie et d'oxygène : ton cœur et ta respiration s'accélèrent. C'est généralement normal, mais certains signes exigent d'arrêter.

- Progresse à ton rythme et prévois des **pauses régulières**.
- Quand il fait chaud, cherche l'ombre et **bois régulièrement**.
- Surveille ton souffle et ta fatigue. En cas de vertiges, de faiblesse importante ou de malaise, arrête-toi et préviens ton responsable.

Prépare ton activité en repérant l'eau et l'ombre. Écoute tes sensations pour adapter l'effort et récupérer en sécurité.

Chapitre 2 : Préserver ton équilibre par une bonne hygiène de vie

1. Manger, boire et récupérer :

Des repas qui soutiennent ton effort :
Quand tu travailles dehors, ton corps dépense de l'énergie pour marcher, porter et manier des outils. Des repas réguliers et variés t'aident à rester attentif. Pense aux légumes, aux fruits, aux féculents et à une source de protéines.

Boire régulièrement :
En plein champ ou sous une serre chaude, n'attends pas d'avoir très soif pour boire. Garde une gourde accessible et prends de petites gorgées régulièrement. Les besoins varient selon la chaleur, l'effort et ta santé, il n'existe pas de quantité identique pour tout le monde.

Selon le ministère du Travail, l'employeur doit mettre à disposition de l'eau potable fraîche en quantité suffisante et organiser la prévention lors des fortes chaleurs. Si tu te sens faible, étourdi ou nauséeux, arrête-toi, préviens ton responsable et mets-toi au frais.

Le sommeil et la récupération :
Le sommeil aide ton corps à récupérer et ta mémoire à retenir les gestes appris. Essaie de garder des horaires réguliers et de préparer tes affaires la veille. J'ai souvent vu qu'une matinée commence mieux quand on évite de courir après ses gants ou sa gourde.

Exemple d'organisation d'une journée :
Tu commences à 7 h au champ. La veille, tu prépares ton repas, ta tenue et une gourde. Le matin, tu prends un petit-déjeuner qui te convient. Pendant le travail, tu bois régulièrement et tu fais les pauses prévues.

2. Bouger et protéger ta santé :

L'activité physique au quotidien :
Le travail agricole fait bouger, mais il peut aussi solliciter toujours les mêmes muscles. Alterne les tâches quand c'est possible, change de posture et utilise les gestes montrés par ton tuteur. Une bonne position limite la fatigue et les douleurs.

Santé publique France recommande aux adultes de pratiquer régulièrement une activité physique et de limiter les longues périodes assises. Pour toi, marcher, faire du vélo ou pratiquer un sport peut compléter les efforts du travail, sans remplacer le repos.

Hygiène et prévention :
Lave-toi les mains avant de manger et après avoir manipulé de la terre, des végétaux ou des produits. Porte les équipements adaptés à la tâche. Respecte les consignes de l'exploitation et ne manipule jamais un produit sans formation ni protection prévues.

Une routine simple sur le terrain :

Moment	Geste à faire
Avant le départ	Prépare ta tenue, ton repas et ta gourde.
Au début du travail	Vérifie les consignes et les équipements nécessaires.
Pendant l'effort	Bois régulièrement et respecte les pauses prévues.
Après une tâche salissante	Lave-toi les mains avant de manger.
En cas de malaise	Arrête-toi et préviens immédiatement ton responsable.

Mini-cas pratique pendant un stage :
À 11 h, tu désherbes depuis 2 heures sous une forte chaleur et tu as mal à la tête. Tu arrêtes la tâche, avertis ton tuteur et rejoins un endroit frais. Le livrable attendu est une courte fiche indiquant l'heure, les symptômes, l'action prise et la personne prévenue.

Ce qu'il faut retenir

Pour préserver ton équilibre au travail, adopte une **hygiène de vie régulière** et des réflexes de prévention.

- Mange varié, bois souvent sans attendre d'avoir soif et respecte les pauses.
- Dors suffisamment, prépare tes affaires et varie les tâches et les postures.
- Lave-toi les mains, porte les protections adaptées et suis les consignes de sécurité.
- En cas de malaise, arrête-toi, mets-toi au frais et préviens ton responsable.

Une bonne **récupération physique** soutient ta vigilance et limite les douleurs. En cas de forte chaleur ou de symptômes, ta priorité est de te protéger et d'alerter ton responsable.

Chapitre 3 : Repérer les risques et protéger ta santé

1. Repérer les dangers sur le terrain :

Danger et risque :
Un danger peut blesser ou rendre malade. Le risque dépend aussi de la façon dont tu y es exposé, de la durée et de la fréquence. Repérer ces éléments avant de commencer t'aide à éviter les accidents et à protéger ta santé.

Les risques fréquents :
En travaux agricoles, tu peux rencontrer des outils coupants, des machines en mouvement, des charges lourdes, des animaux, des poussières, des produits chimiques et une forte chaleur. Les gestes répétés peuvent aussi provoquer des douleurs au dos, aux épaules ou aux poignets.

En région chaude, pense au soleil, à la déshydratation et aux piqûres d'insectes. Un sol humide ou irrégulier peut aussi te faire glisser ou trébucher. Les risques ne sont pas toujours visibles, c'est pourquoi tu dois observer ton poste avant d'agir.

Repérer avant d'agir :
Regarde le lieu, le matériel, la tâche et les personnes autour de toi. Demande ce que tu ne sais pas. Si une consigne est floue, arrête-toi et vérifie auprès de ton responsable au lieu d'improviser.

- Vérifie que le sol est stable et que le passage est dégagé.
- Repère les machines, les outils et les zones de circulation.
- Observe la météo et prévois l'eau, l'ombre et les pauses.
- Lis l'étiquette et les consignes avant d'utiliser un produit.

Exemple de repérage :
Avant de tailler une rangée de cannes, tu remarques des feuilles coupantes, un sol glissant et un outil mal rangé. Tu dégages le passage, vérifies l'état de l'outil et mets des vêtements adaptés avant de commencer.

2. Choisir les protections adaptées :

Prévenir avant de se protéger :
La première solution consiste à supprimer le danger ou à réduire l'exposition. Tu peux, par exemple, éloigner les personnes d'une machine, organiser le travail à l'ombre ou choisir un outil mieux adapté. Les équipements de protection individuelle complètent ces mesures, mais ne remplacent pas une organisation sûre.

Les équipements utiles :
Selon la tâche, tu peux avoir besoin de chaussures de sécurité, de gants adaptés, de lunettes, d'un vêtement couvrant ou d'une protection auditive. Pour les produits

phytopharmaceutiques, suis l'étiquette et les consignes de ton responsable. Les protections doivent être adaptées au produit et à l'opération.

Situation	Protection ou action	À vérifier
Taille ou coupe	Chaussures adaptées et gants choisis selon l'outil	Outil en bon état et zone dégagée
Forte chaleur	Eau, pauses et zone d'ombre	Organisation aux heures moins chaudes
Produit phytopharmaceutique	Équipements indiqués par les consignes	Étiquette, matériel et procédure

Si un incident arrive :
Éloigne-toi du danger sans te mettre en péril, puis préviens immédiatement ton responsable. En cas de malaise, de blessure ou de contact avec un produit, suis les consignes de l'établissement et demande rapidement de l'aide. Ne cache jamais un incident, même s'il te semble léger.

Mini-cas de terrain :
À 13 h, pendant un désherbage de 2 heures, tu vois un camarade fatigué et étourdi. Tu interromps le travail, le mets à l'ombre et préviens le responsable. Le groupe reprend seulement après vérification de son état et adaptation de l'organisation. Livrable attendu : une fiche de risque indiquant le danger, les personnes exposées, 2 mesures de prévention et le responsable de leur mise en place.

Ta check-list avant le travail :

- Ai-je compris la tâche et les consignes ?
- Le sol, le matériel et le passage sont-ils sûrs ?
- Ai-je les protections adaptées et en bon état ?
- Ai-je prévu de l'eau et des pauses si nécessaire ?
- Sais-je qui prévenir en cas de problème ?

Ce qu'il faut retenir

Avant d'agir, repère les dangers et évalue ton exposition : durée, fréquence et personnes concernées. Une **observation du terrain** t'aide à prévenir les accidents.

- Vérifie le sol, les outils, les machines et les consignes.
- Réduis le danger et l'exposition avant de choisir des **protections adaptées**.
- En cas de chaleur, prévois eau, ombre et pauses.

- Si un incident survient, éloigne-toi du danger et préviens ton responsable.

Ne prends pas de risque en improvisant : demande de l'aide si une consigne est floue. Signale tout incident, même s'il semble léger, pour protéger ta santé et celle de l'équipe.

Éducation physique et sportive

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), l'Éducation physique et sportive t'aide à développer ta motricité, ton autonomie et ta confiance. Tu apprends à **gérer tes efforts** et à relier activité physique, hygiène de vie et exigences professionnelles.

L'évaluation associant EPS et biologie est de coefficient 1, en CCF pendant la formation. Hors CCF, l'examen final comprend une pratique de durée variable et un oral de 10 minutes maximum. La note sur 20 associe 2/3 de pratique et 1/3 d'oral.

Conseil :
Je te conseille de viser une **progression régulière**, sans te comparer aux autres. Participe aux séances et demande à ton enseignant un objectif adapté à ton niveau.

Prépare une fiche sur les liens entre effort, respiration et alimentation. Ces connaissances servent à expliquer ta pratique lors de l'oral.

Après chaque séance, prends 5 minutes pour noter une réussite et un **point à améliorer**. Demande aussi les critères d'évaluation pour orienter tes prochains entraînements.

Table des matières

Chapitre 1 : Développer ta motricité par des pratiques variées ..... Aller
1. Découvrir différentes façons de bouger ..... Aller
2. Progresser et agir en sécurité ..... Aller
Chapitre 2 : Gérer son effort et pratiquer en toute sécurité ..... Aller
1. Préparer ton effort ..... Aller
2. Protéger ton corps pendant l'activité ..... Aller
3. Adapter ta pratique au terrain ..... Aller
Chapitre 3 : Coopérer et respecter les règles du collectif ..... Aller
1. Trouver ta place dans le groupe ..... Aller
2. Respecter les règles et les autres ..... Aller
3. Agir ensemble sur le terrain ..... Aller

Chapitre 1 : Développer ta motricité par des pratiques variées

1. Découvrir différentes façons de bouger :

Ce que tu développes :
La motricité, c'est ta capacité à bouger et à adapter tes gestes. En pratiquant plusieurs activités, tu travailles ton équilibre, ta coordination, ton endurance et ta force. Ces qualités t'aident en sport, mais aussi dans les gestes physiques de ton futur métier.

Des pratiques variées :
En EPS, tu peux courir, sauter, lancer, danser, jouer en équipe ou suivre un parcours. Chaque activité demande des gestes différents. Tu apprends ainsi à mieux connaître ton corps et à trouver des solutions quand une situation change.

Qualité travaillée	Exemple d'activité	Ce que tu apprends
Équilibre	Parcours avec des plots	Garder le contrôle de ton corps
Coordination	Lancer et rattraper un ballon	Coordonner tes yeux et tes gestes
Endurance	Course à allure régulière	Tenir un effort dans la durée
Force	Exercices au poids du corps	Pousser, tirer ou porter avec maîtrise

Exemple d'activité variée :
Sur un parcours de 4 ateliers, tu cours entre des plots, sautes par-dessus une ligne, lances un ballon dans une cible, puis tiens en équilibre 10 secondes. Tu changes d'atelier toutes les 2 minutes. Le but est de rester précis, pas d'aller le plus vite possible.

2. Progresser et agir en sécurité :

Adapter ton effort :
Tu n'as pas besoin de réussir parfaitement dès le premier essai. Commence à une difficulté que tu peux gérer, puis augmente-la petit à petit. Si tu es essoufflé, ralentis. Si tu ressens une douleur inhabituelle, arrête-toi et préviens ton enseignant.

Relier l'EPS au terrain :
Dans les activités agricoles, tu peux marcher longtemps, garder l'équilibre sur un sol irrégulier et déplacer du matériel. En EPS, des exercices de marche, de coordination ou de renforcement t'aident à mieux contrôler tes gestes. Cela ne remplace pas les consignes de sécurité au travail.

Exemple de mini-cas concret :
Lors d'une séance de 20 minutes, ton groupe prépare un parcours de 4 ateliers pour travailler l'équilibre et la coordination. Vous testez chaque atelier, adaptez la difficulté,

puis réalisez 2 tours. Résultat attendu : terminer le parcours sans précipitation. Livrable : une fiche avec les 4 ateliers, leur durée et une règle de sécurité pour chacun.

Ta check-list sur le terrain :

- Vérifie que l'espace et le matériel ne présentent pas de danger.
- Échauffe-toi progressivement pendant quelques minutes avant l'effort.
- Écoute les consignes et commence à une allure maîtrisée.
- Bois de l'eau et fais une pause si tu en as besoin.
- Range le matériel après l'activité et signale tout problème.

Ce qu'il faut retenir

Varier les activités développe ta **motricité et tes capacités physiques**, tout en t'aidant à mieux adapter tes gestes.

- Travaille l'équilibre, la coordination, l'endurance et la force grâce à des exercices différents.
- Commence à une difficulté maîtrisée et augmente-la progressivement.
- Vérifie l'espace et le matériel, échauffe-toi, écoute les consignes et arrête-toi en cas de douleur inhabituelle.

Ces apprentissages peuvent t'aider dans les tâches physiques d'un métier agricole, mais ne remplacent jamais les **consignes de sécurité au travail**.

Chapitre 2 : Gérer son effort et pratiquer en toute sécurité

1. Préparer ton effort :

Comprendre ton effort :
En sport, tu peux bouger à une allure modérée ou faire un effort intense. Apprends à écouter tes sensations : si tu peux parler sans être essoufflé, ton allure reste généralement modérée. Ne cherche pas à suivre le rythme du plus rapide.

Commencer progressivement :
Avant une activité, prends quelques minutes pour réveiller ton corps. Marche, trottine doucement, puis mobilise les épaules, les bras et les jambes. Augmente l'intensité petit à petit. Un départ trop rapide fatigue vite et rend les gestes moins précis.

Exemple de gestion de l'allure :
Pour une course de 12 minutes, commence à un rythme où tu peux encore parler par petites phrases. Après 4 minutes, vérifie ta respiration. Si tu es déjà très essoufflé, ralentis plutôt que de t'arrêter brusquement.

2. Protéger ton corps pendant l'activité :

Choisir le bon moment et le bon équipement :
La chaleur et le soleil peuvent rendre l'effort plus difficile, surtout lors d'activités en extérieur. Porte des vêtements adaptés, des chaussures bien attachées et bois régulièrement. Si tu te sens faible ou étourdi, arrête-toi et préviens l'enseignant.

Reconnaître les signaux d'alerte :
Une respiration accélérée est fréquente pendant l'effort, mais une douleur vive, un malaise ou un essoufflement inhabituel ne sont pas à ignorer. Arrête l'activité, mets-toi en sécurité et demande de l'aide. Ne reprends pas tant que tu ne te sens pas mieux.

Vérifier avant de commencer :

À vérifier	Ton geste
Tenue	Je porte des vêtements adaptés à l'activité et à la météo.
Chaussures	Je vérifie qu'elles tiennent bien et que les lacets sont attachés.
Terrain	Je repère les trous, les obstacles et les zones glissantes.
Hydratation	Je garde de l'eau à portée de main et je bois régulièrement.
Consignes	J'écoute les règles et je signale si je ne me sens pas bien.

3. Adapter ta pratique au terrain :

Garder des gestes maîtrisés :
Sur un sol irrégulier ou humide, raccourcis tes pas et évite les changements de direction brusques. Pendant un exercice collectif, regarde autour de toi et respecte les distances. En sécurité, un geste maîtrisé vaut mieux qu'une performance risquée.

Récupérer après l'effort :
À la fin, ralentis progressivement au lieu de t'arrêter net. Marche quelques minutes, reprends ton souffle et bois selon ta soif. Cette récupération aide ton corps à revenir au calme. Si une douleur persiste, préviens l'enseignant.

Exemple de mini-cas sur terrain humide :
Après la pluie, ton groupe doit courir 10 minutes sur un chemin agricole. Tu repères 3 zones boueuses, préviens l'enseignant, puis contournes ces passages en gardant une allure régulière. Livrable attendu : un parcours sécurisé de 10 minutes, avec les 3 zones signalées.

Ce qu'il faut retenir

Pour pratiquer en sécurité, **écoute tes sensations** et adapte ton allure : tu dois pouvoir parler sans être trop essoufflé.

- Commence progressivement et échauffe-toi avant d'augmenter l'intensité.
- Vérifie ta tenue, tes chaussures et le terrain, puis **bois régulièrement**.
- En cas de douleur vive, de malaise ou d'essoufflement inhabituel, arrête-toi et demande de l'aide.
- Sur un terrain difficile, maîtrise tes gestes et respecte les distances.

Après l'effort, ralentis progressivement, marche et reprends ton souffle. Signale toute douleur persistante à l'enseignant.

Chapitre 3 : Coopérer et respecter les règles du collectif

1. Trouver ta place dans le groupe :

Pourquoi coopérer ?
En EPS, tu avances souvent avec d'autres personnes. Coopérer, c'est participer à un objectif commun, communiquer clairement et aider le groupe sans faire le travail à la place des autres. En stage agricole, ces habitudes sont aussi utiles pour organiser une tâche en équipe.

Des rôles utiles :
Un groupe fonctionne mieux si chacun sait ce qu'il doit faire. Selon l'activité, tu peux être responsable du matériel, observateur, arbitre ou porte-parole. Les rôles peuvent changer pour que chacun participe et apprenne à prendre des responsabilités.

Exemple d'organisation d'une activité :
Pour un relais par équipes de 4, vous désignez 1 responsable du matériel et 1 observateur. Les 2 autres coureurs passent le témoin. Après 2 passages, vous échangez les rôles. Le livrable attendu est une fiche avec les rôles et le temps réalisé.

2. Respecter les règles et les autres :

Les règles du collectif :
Les règles garantissent la sécurité et l'équité. Écoute les consignes, respecte les limites du terrain et utilise le matériel comme demandé. Si tu ne comprends pas une règle, demande une explication avant de commencer, plutôt que de risquer un accident ou une dispute.

Une attitude respectueuse :
Respecter le groupe, c'est aussi écouter sans couper la parole, accepter les décisions de l'arbitre et encourager les autres. Une erreur ou un désaccord ne justifie pas les moqueries. J'ai souvent vu qu'un mot calme aide davantage l'équipe qu'un reproche lancé à chaud.

Situation	Réaction utile
Tu ne comprends pas une consigne	Tu demandes une précision avant de jouer
Un camarade fait une erreur	Tu l'encourages et tu reprends le jeu
Le matériel est au sol	Tu le ranges ou tu préviens le responsable

3. Agir ensemble sur le terrain :

Communiquer et s'organiser :

Avant l'activité, prenez quelques minutes pour fixer un objectif simple, répartir les rôles et vérifier le matériel. Pendant l'effort, utilisez des consignes courtes et précises. À la fin, échangez sur ce qui a bien marché et sur ce que vous pouvez améliorer.

Mini cas concret :
Votre groupe de 5 doit réaliser 3 parcours de relais en 12 minutes. Vous vérifiez les plots, choisissez l'ordre de passage et désignez un observateur. Après chaque parcours, vous échangez un conseil. Le livrable attendu est un relevé des 3 temps et d'un progrès à tester.

Checklist sur le terrain :

- Tu écoutes la consigne jusqu'au bout.
- Tu connais ton rôle et ton équipe.
- Tu vérifies que l'espace et le matériel sont sûrs.
- Tu encourages sans te moquer ni accuser.
- Tu ranges le matériel après l'activité.

Ce qu'il faut retenir

Coopérer, c'est contribuer à un objectif commun en communiquant et en aidant les autres. Pour que le groupe fonctionne, répartis les **rôles de chacun** et respecte les règles qui assurent la sécurité et l'équité.

- Écoute les consignes et demande des précisions si nécessaire.
- Encourage tes camarades et accepte les décisions de l'arbitre.
- Vérifie le matériel, organise-toi avec ton équipe et range après l'activité.

Une communication claire et respectueuse aide le groupe à progresser. Après l'activité, échangez sur vos réussites et sur les améliorations possibles.

Physique-chimie

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), la Physique-chimie t'aide à comprendre l'électricité, les forces, le débit et la pression pour **entretenir les équipements** agricoles.

Sans épreuve autonome, elle contribue à l'évaluation de l'entretien courant des matériels, équipements et installations, de **coefficient 3**. En CCF, les évaluations pratiques se déroulent pendant les 2 années, avec une durée adaptée aux activités.

Hors CCF, l'épreuve finale dure **30 minutes**. Tu réalises une opération de maintenance et tu expliques tes gestes à l'oral.

Conseil :
Je te conseille de réviser 15 minutes, 2 fois par semaine. Prépare des fiches associant chaque grandeur à son unité et à son instrument. Entraîne-toi à **expliquer tes mesures** avec des mots simples.

Relie chaque notion à une situation concrète, comme mesurer un débit d'arrosage. Vérifie les unités et respecte les consignes pendant les manipulations encadrées. Si tu bloques, demande une démonstration, puis reformule ce que tu as compris.

Table des matières

Chapitre 1 : Comprendre les circuits et la sécurité électrique ..... Aller
1. Comprendre un circuit électrique ..... Aller
2. Prévenir les risques électriques ..... Aller
Chapitre 2 : Mesurer les débits et les pressions ..... Aller
1. Comprendre le débit d'un fluide ..... Aller
2. Mesurer et interpréter une pression ..... Aller
3. Suivre une méthode fiable sur le terrain ..... Aller
Chapitre 3 : Mesurer les actions mécaniques et les couples ..... Aller
1. Repérer une action mécanique ..... Aller
2. Mesurer une force ..... Aller
3. Comprendre et mesurer un couple ..... Aller

Chapitre 1 : Comprendre les circuits et la sécurité électrique

1. Comprendre un circuit électrique :

Les éléments du circuit :
Un circuit électrique forme une boucle qui permet au courant de circuler. Il comprend une source d'énergie, des fils conducteurs et un ou plusieurs récepteurs, comme une lampe. Un interrupteur ouvre ou ferme le circuit.

Quand la boucle est fermée, le courant peut circuler et la lampe s'allume. Si un fil est débranché, le circuit est ouvert et la lampe reste éteinte. Un circuit en série possède une seule boucle. Dans un circuit en dérivation, le courant peut emprunter plusieurs branches.

Les grandeurs à connaître :
La tension, notée U, se mesure en volts (V). L'intensité, notée I, se mesure en ampères (A). La résistance, notée R, s'exprime en ohms (Ω). Pour une résistance, la loi d'Ohm s'écrit U = R × I. La puissance se calcule avec P = U × I, en watts (W).

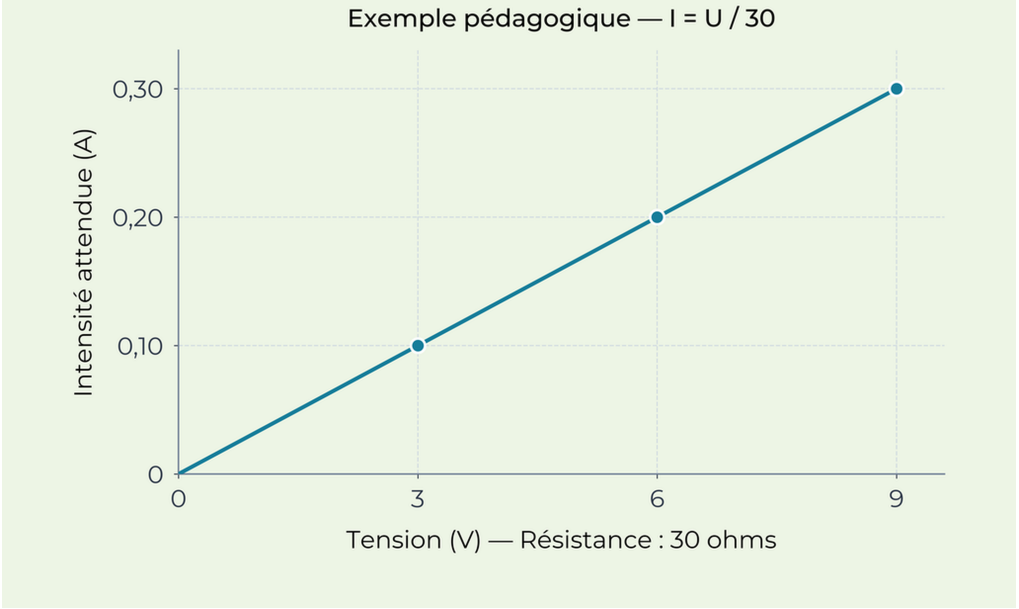
Sur un montage en série, l'intensité est identique en chaque point. Pour mesurer une tension, place le voltmètre en dérivation aux bornes du composant. Pour mesurer une intensité, insère l'ampèremètre en série. Un mauvais branchement peut fausser la mesure ou endommager l'appareil.

Exemple de mesure sur un petit circuit :
Avec une pile de 6 V et une résistance de 30 Ω, l'intensité théorique vaut I = U ÷ R, soit 6 ÷ 30 = 0,20 A. Le résultat signifie que le courant calculé est de 0,20 ampère. Réalise cette manipulation uniquement avec du matériel pédagogique basse tension.

Manipulation courte et interprétation :
Matériel : une alimentation réglable basse tension, une résistance adaptée, des fils et 2 multimètres. Avec l'alimentation éteinte, monte le circuit selon le schéma donné par ton enseignant. Mesure ensuite U et I, sans toucher les connexions pendant l'essai.

Tension mesurée	Intensité attendue pour 30 ω	Interprétation
3 V	0,10 A	La moitié de la tension donne la moitié du courant.
6 V	0,20 A	Le calcul est 6 ÷ 30 = 0,20 A.
9 V	0,30 A	Le courant augmente si la résistance reste la même.

Graphique chiffré



Compare tes mesures aux valeurs attendues. Un petit écart peut venir de la précision des appareils ou de la résistance utilisée. Si l'écart est important, vérifie d'abord les branchements et le calibre des multimètres.

Mini-cas au hangar :
Tu dois vérifier un voyant alimenté par une batterie de 12 V et protégé par un fusible de 2 A. Hors tension et sous la supervision de ton enseignant, repère la batterie, les fils, le fusible et le voyant, puis dessine le circuit et indique la valeur de chaque élément.

Livrable attendu : un schéma légendé sur une feuille, avec 4 éléments repérés et une courte note indiquant si le circuit est ouvert ou fermé. Ce repérage t'aide à expliquer une panne sans démonter au hasard.

2. Prévenir les risques électriques :

Reconnaître les dangers :
Le courant électrique peut provoquer une électrisation, des brûlures ou un départ de feu. Dans une exploitation, l'humidité, la boue, les outils abîmés et les câbles qui traînent augmentent les risques. L'eau et l'électricité ne font pas bon ménage, surtout près d'une pompe ou d'un point d'arrosage.

Selon l'INRS, les opérations électriques doivent être réalisées en priorité hors tension. Une intervention sur une installation doit être confiée à une personne compétente et habilitée. Ne démonte jamais une prise, un tableau ou un moteur pour tenter de réparer une panne.

Les bons réflexes sur le terrain :

- Repère un câble coupé, une prise fissurée ou un appareil anormalement chaud.
- Ne branche pas un appareil électrique avec les mains mouillées.
- Éloigne les personnes de la zone et préviens ton responsable si tu vois un danger.
- N'essaie pas de déplacer une personne victime d'un accident électrique tant que le courant n'est pas coupé.
- Ne réarme pas plusieurs fois un disjoncteur qui se déclenche.

Si une personne est en contact avec le courant, ne la touche pas directement. Fais couper l'alimentation sans t'exposer, puis alerte immédiatement les secours et suis leurs consignes. Garde ce réflexe en tête, même si tu veux aider vite.

Exemple de situation près d'une pompe :
Après une averse, tu remarques une rallonge abîmée dans une flaque, à environ 2 m de la pompe. Ne la touche pas et n'essaie pas de la débrancher. Empêche les autres de s'approcher, puis préviens ton responsable pour qu'une personne habilitée sécurise l'installation.

Check-list avant une activité :

À vérifier	Ton réflexe
Le câble	Il n'est ni coupé ni écrasé.
La prise	Elle est sèche et sans fissure visible.
Le sol	Il n'y a pas d'eau près des connexions.
L'appareil	Il ne dégage ni odeur de brûlé ni chaleur inhabituelle.
Le doute	Tu arrêtes l'activité et tu préviens ton responsable.

Ce qu'il faut retenir

Un circuit fermé permet au courant de circuler. Tu peux prévoir son comportement grâce aux grandeurs électriques et à la loi d'Ohm.

- Un circuit comprend une source, des conducteurs et des récepteurs. Il peut être en série ou en dérivation.
- La **loi d'Ohm** est U = R × I et la puissance se calcule avec P = U × I.
- Mesure la tension en dérivation et l'intensité en série, avec le bon branchement.
- Pour prévenir les **risques électriques**, vérifie l'état du matériel, évite l'humidité et signale les dangers sans intervenir toi-même.

En cas d’accident, ne touche pas la victime avant la coupure du courant. Alerte immédiatement les secours et suis leurs consignes.

Chapitre 2 : Mesurer les débits et les pressions

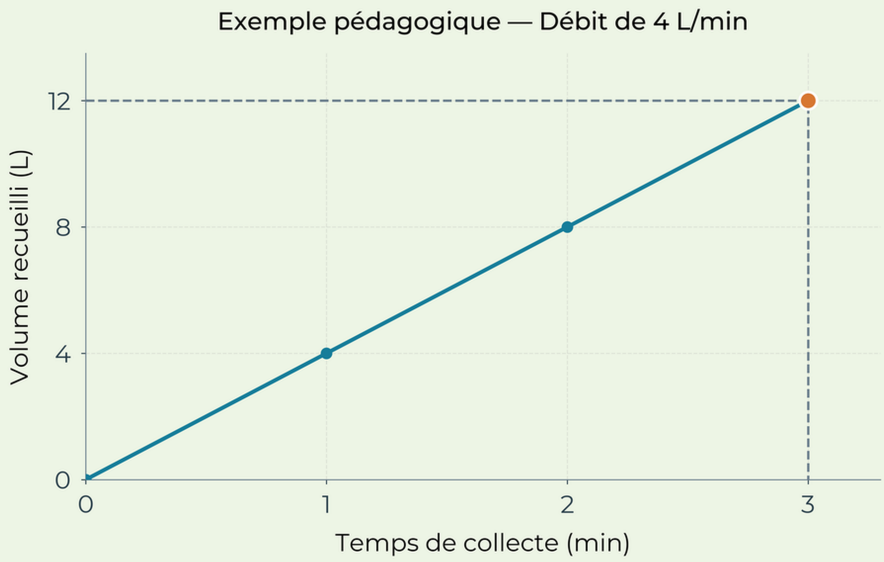
1. Comprendre le débit d'un fluide :

Définition et unité :
Le débit indique le volume de fluide qui passe à un endroit pendant une durée donnée. Pour l'eau, tu peux l'exprimer en litres par minute, notés L/min, ou en mètres cubes par heure, notés m³/h.

Calculer un débit :
Pour calculer un débit, divise le volume recueilli par le temps de mesure. La formule est Q = V ÷ t. Utilise des unités cohérentes, par exemple des litres et des minutes, pour obtenir un résultat en L/min.

Exemple de mesure du débit :
Tu recueilles 12 L d'eau en 3 minutes au bout d'un tuyau. Le débit est de 12 ÷ 3, soit 4 L/min. Cette mesure t'aide à vérifier si l'eau arrive assez vite pour arroser une rangée de culture.

Graphique chiffré



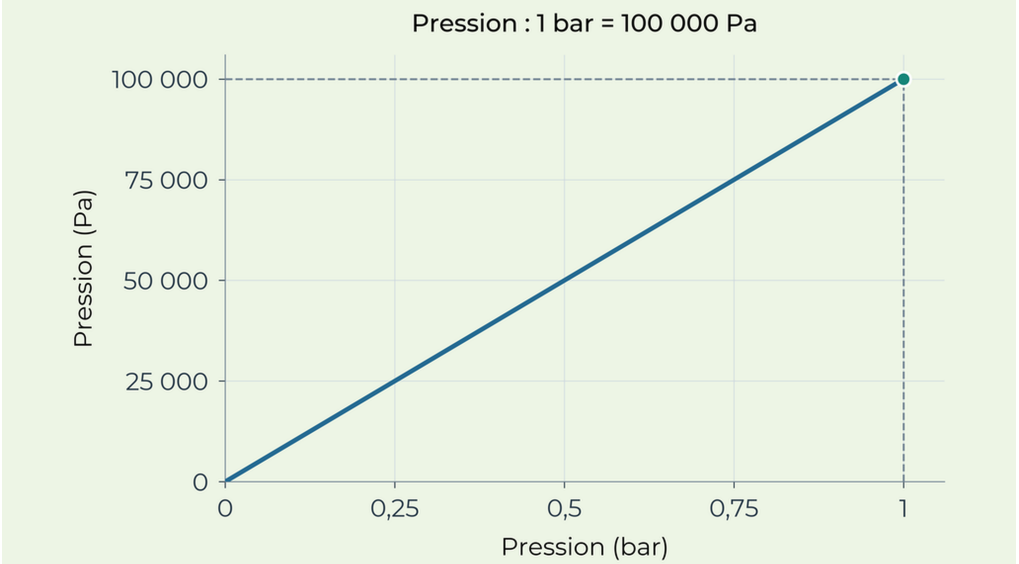
Manipulation courte :
Prends un récipient gradué et un chronomètre. Fais couler l'eau à débit stable, recueille-la pendant 1 minute, puis note le volume. Recommence 3 fois. Si les résultats varient beaucoup, vérifie que le robinet est resté dans la même position.

2. Mesurer et interpréter une pression :

Définition et unités :

La pression correspond à l'action d'un fluide sur une surface. Elle se mesure avec un manomètre. L'unité officielle est le pascal, mais sur une installation d'eau, tu liras souvent des bars. 1 bar équivaut à 100 000 Pa.

Graphique chiffré



Lire un manomètre :
Repère d'abord l'unité inscrite sur le cadran, puis lis la valeur indiquée par l'aiguille. La pression peut être trop faible pour alimenter correctement un réseau, ou trop forte pour certains tuyaux et équipements. Compare toujours la mesure à la consigne de l'installation.

Exemple de lecture d'un manomètre :
Le cadran indique 2,5 bar. Tu notes cette valeur avec l'unité, puis tu la compares à la pression demandée pour le réseau d'irrigation. Une lecture sans unité est incomplète et peut entraîner une mauvaise interprétation.

Mini cas pratique :
Sur une parcelle, tu dois vérifier un réseau alimentant 4 lignes d'arrosage. Tu mesures 2,0 bar à l'entrée et 1,4 bar à l'extrémité d'une ligne. Note les 2 valeurs et signale l'écart au responsable, sans modifier l'installation seul.

Le livrable attendu est une fiche de mesure indiquant la date, le lieu, les points contrôlés, les pressions en bar et une remarque sur l'écart constaté. Ce relevé aide l'équipe à décider si un contrôle complémentaire est nécessaire.

Mesure	Valeur relevée	Unité

Pression à l'entrée	2,0	bar
Pression en bout de ligne	1,4	bar

3. Suivre une méthode fiable sur le terrain :

Préparer et noter les mesures :
Avant de commencer, repère les points de mesure et vérifie que le matériel est propre et en bon état. Note chaque résultat tout de suite, avec son unité. En stage, j'ai appris qu'une valeur écrite de mémoire devient vite une valeur incertaine.

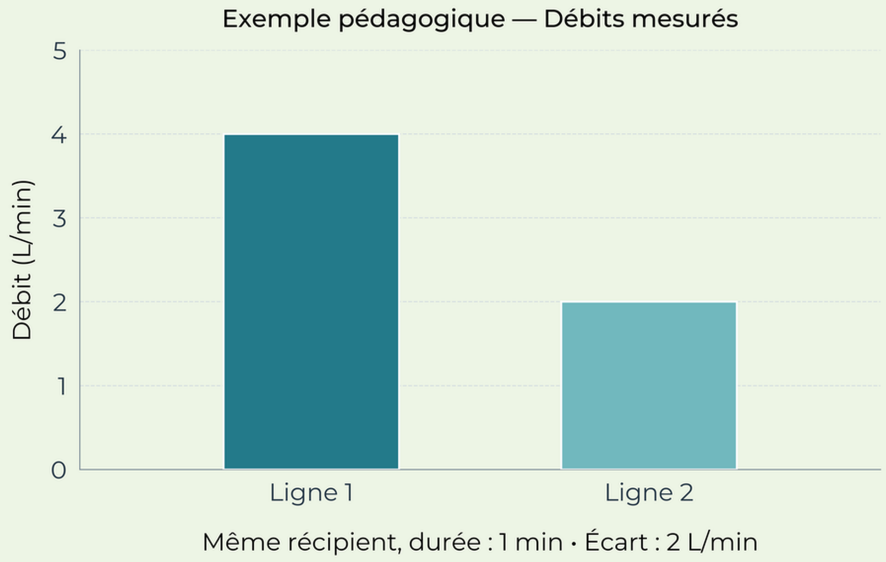
Checklist de terrain :

- Repérer le point où tu mesures le débit ou la pression.
- Vérifier l'unité du récipient gradué ou du manomètre.
- Garder le même temps de mesure pour comparer les débits.
- Répéter la mesure 3 fois si le résultat semble irrégulier.
- Noter la date, le lieu, les valeurs et toute anomalie visible.

Interpréter sans se précipiter :
Un débit faible peut venir d'un robinet peu ouvert, d'un filtre encrassé ou d'un tuyau plié. Une pression inhabituelle peut aussi signaler un problème. Ces mesures donnent des indices, mais elles ne suffisent pas toujours à identifier la cause.

Exemple de comparaison des débits :
Tu mesures 4 L/min sur une ligne et 2 L/min sur une autre, avec le même récipient et une durée identique de 1 minute. Note l'écart, puis vérifie visuellement les tuyaux et les filtres avant de prévenir ton responsable.

Graphique chiffré



Ce qu'il faut retenir

Le débit mesure le volume écoulé dans un temps donné : calcule-le avec **Q = V ÷ t**. La pression se lit au manomètre et s'exprime souvent en bars.

- Utilise des unités cohérentes et garde la même durée pour comparer les débits.
- Répète les mesures irrégulières et note immédiatement la date, le lieu, les valeurs et les unités.
- Compare les pressions aux consignes et signale les écarts sans modifier l'installation seul.

Des résultats anormaux sont des indices, pas un diagnostic certain. Vérifie visuellement le matériel et transmets tes observations au responsable.

Chapitre 3 : Mesurer les actions mécaniques et les couples

1. Repérer une action mécanique :

Ce que tu observes :
Une action mécanique se produit quand un objet agit sur un autre. Elle peut le déplacer, le déformer ou modifier son mouvement. Sur une exploitation, une personne qui pousse une brouette exerce une action sur celle-ci.

Les caractéristiques d'une force :
Pour décrire une force, repère son point d'application, sa direction, son sens et son intensité. L'intensité se mesure en newtons, notés N. Une flèche aide à représenter la force et à visualiser son action.

- Le point d'application indique où la force agit.
- La direction peut être horizontale, verticale ou oblique.
- Le sens indique vers où la force pousse ou tire.
- L'intensité indique la valeur de la force, en N.

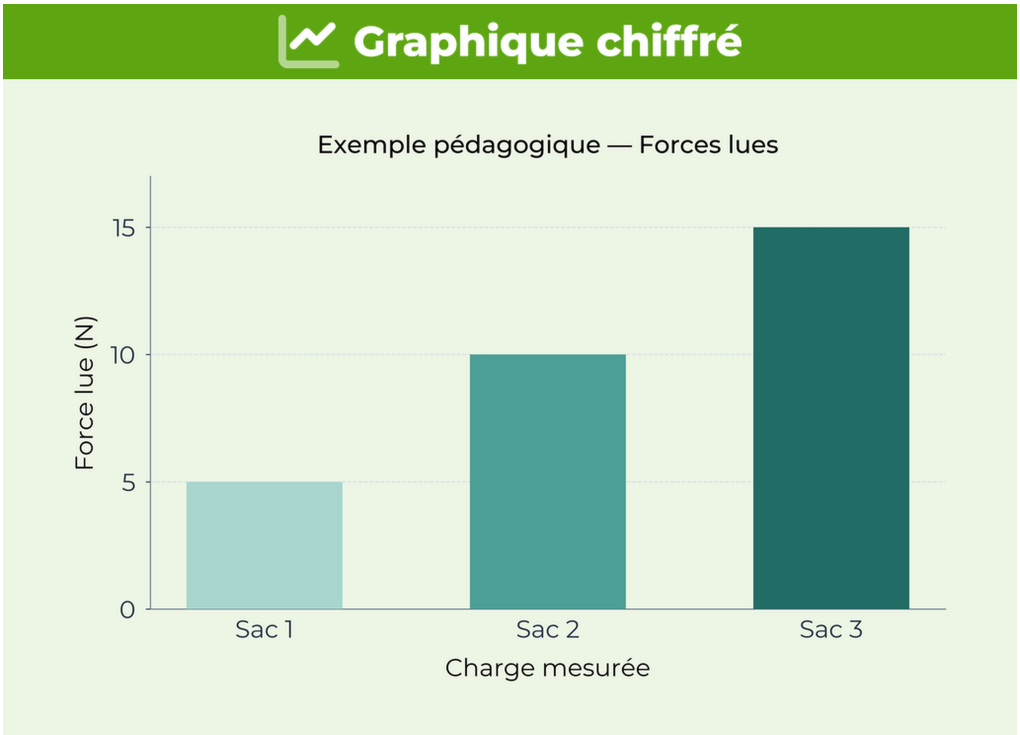
Exemple de force sur une brouette :
Tu pousses une brouette chargée vers l'avant. Tes mains exercent une force au niveau des poignées, dans une direction horizontale et vers l'avant. Si tu pousses plus fort, l'intensité de cette force augmente.

2. Mesurer une force :

Le dynamomètre :
Un dynamomètre mesure une force en newtons. Avant la mesure, vérifie qu'il indique zéro sans charge. Accroche l'objet au crochet, tiens l'appareil dans l'axe de la force et lis la valeur sans tirer brusquement.

Une manipulation courte :
Pour comparer des charges, prends un dynamomètre et 3 petits sacs de terre. Accroche-les l'un après l'autre, sans toucher le sol, puis note chaque valeur. Garde l'appareil vertical si la force mesurée est verticale.

Charge mesurée	Force lue	Interprétation
Sac 1	5 N	Force faible
Sac 2	10 N	Force 2 fois plus grande que pour le sac 1
Sac 3	15 N	Force 3 fois plus grande que pour le sac 1



Ta check-list sur le terrain :

- Vérifie que le dynamomètre affiche zéro avant la mesure.
- Accroche la charge sans la laisser toucher le sol.
- Aligne l'appareil avec la direction de la force.
- Attends que l'indication se stabilise avant de la noter.
- Écris toujours l'unité N à côté de la valeur.

Astuce pour éviter une erreur fréquente :
Ne dépasse pas la valeur maximale inscrite sur le dynamomètre. Une surcharge peut fausser la mesure ou abîmer l'appareil. En stage, note immédiatement chaque résultat avec son unité, plutôt que de compter sur ta mémoire.

3. Comprendre et mesurer un couple :

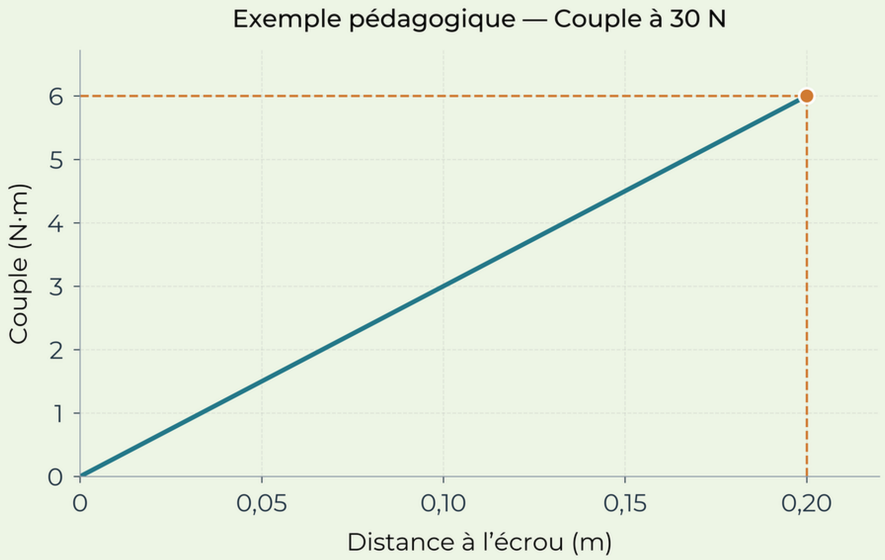
À quoi sert un couple :
Un couple correspond à l'action d'une force qui fait tourner un objet autour d'un axe. Pour ouvrir un robinet ou desserrer un écrou, tu fais tourner une pièce en exerçant une force à une certaine distance de son axe.

La formule utile :
Pour une force exercée perpendiculairement à la clé, le couple se calcule ainsi : couple = force × distance à l'axe. Il s'exprime en newtons-mètres, notés N·m. Plus le manche est long, plus la même force produit un couple important.

Dans ce calcul, la distance se mesure en mètres. Si tu exerces une force de 20 N à 0,25 m de l'axe, le couple vaut 20 × 0,25, soit 5 N·m.

Exemple de desserrage d'un écrou :
Tu mesures 30 N en poussant perpendiculairement à une clé de 0,20 m. Le couple vaut 30 × 0,20 = 6 N·m. Si tu places tes mains plus près de l'écrou, le couple diminue et l'écrou devient plus difficile à tourner.

Graphique chiffré



Mini cas concret et livrable attendu :
Une poignée de vanne d'irrigation résiste. Avec une clé de 0,30 m et un dynamomètre, tu exerces 25 N perpendiculairement au manche. Le couple mesuré est de 7,5 N·m, calculé par 25 × 0,30.

Note le matériel, la distance de l'axe, la force et le calcul dans une fiche de mesure. Le livrable attendu est un relevé indiquant 0,30 m, 25 N et 7,5 N·m. Arrête si la poignée se déforme ou si la clé glisse.

Ce qu'il faut retenir

Une action mécanique peut déplacer, déformer un objet ou modifier son mouvement. Pour décrire une force, repère ses caractéristiques et mesure son intensité en newtons.

- Une force se caractérise par son **point d'application, sa direction et son sens**, ainsi que par son intensité.
- Le dynamomètre mesure une force : vérifie le zéro, aligne l'appareil et note la valeur en **newtons (N)**.

- Un couple fait tourner un objet autour d'un axe. Calcule-le avec **force × distance à l'axe**, en N·m.

Plus la force ou la distance à l'axe augmente, plus le couple est important. Note tes mesures et arrête si le matériel se déforme ou glisse.

Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments

Présentation de la matière :
Dans le CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu apprends à assurer **l'entretien courant des équipements** agricoles et des bâtiments. Tu repères les anomalies, réalises des réparations simples et respectes les consignes de sécurité.

Cette matière conduit à l'épreuve d'entretien courant, de **coefficient 3**, avec 2 évaluations en CCF pendant la formation. Hors CCF, l'examen final dure **30 minutes**, avec une intervention pratique et une explication orale.

Conseil :
Je te conseille de consacrer 15 minutes après chaque séance à une fiche résumant les outils utilisés, les risques identifiés et les étapes suivies.

En atelier, entraîne-toi à **expliquer tes gestes** simplement. Avant toute intervention, relis la consigne et vérifie avec ton enseignant les protections nécessaires.

Ne cherche pas la vitesse immédiatement. Privilégie une méthode régulière, puis vérifie ton résultat et range ton poste. Si tu hésites, demande une démonstration supplémentaire.

Table des matières

Chapitre 1 : Fonctionnement et sécurité des équipements ..... Aller
1. Comprendre le fonctionnement des équipements ..... Aller
2. Travailler en sécurité ..... Aller
Chapitre 2 : Entretenir les matériels et travailler les métaux ..... Aller
1. Préparer l'entretien du matériel ..... Aller
2. Nettoyer, contrôler et ranger ..... Aller
3. Travailler les métaux en sécurité ..... Aller
Chapitre 3 : Réparer et entretenir les bâtiments agricoles ..... Aller
1. Inspecter le bâtiment ..... Aller
2. Entretenir et réparer sans risque ..... Aller
3. Organiser et contrôler l'intervention ..... Aller

Chapitre 1 : Fonctionnement et sécurité des équipements

1. Comprendre le fonctionnement des équipements :

À quoi sert chaque équipement :
Sur une exploitation, les équipements t'aident à gagner du temps et à réaliser le travail correctement. Une motopompe déplace l'eau, un pulvérisateur la répartit sur les cultures et une débroussailleuse coupe les herbes. Avant de démarrer, repère leur fonction.

Les vérifications avant utilisation :
Un équipement fonctionne grâce à plusieurs éléments : une source d'énergie, des commandes et des pièces mobiles. Avant de t'en servir, vérifie son état, lis les consignes et demande une démonstration si tu ne connais pas la machine.

Exemple de contrôle d'une motopompe :
Avant d'arroser une parcelle de 300 m², tu vérifies le niveau de carburant, l'état des tuyaux et l'absence de fuite. Tu démarres ensuite selon les consignes de ton responsable et tu contrôles que l'eau circule régulièrement.

2. Travailler en sécurité :

Les risques et les protections :
Une pièce en mouvement, un produit de traitement, le bruit ou une fuite de carburant peuvent te blesser. Porte les protections adaptées, comme des chaussures solides, des lunettes ou des gants, selon le travail et les consignes de l'exploitation.

La check-list avant le démarrage :
Cette vérification rapide t'évite de démarrer une machine abîmée ou mal installée. Prends l'habitude de suivre les étapes dans le même ordre, même quand tu es pressé. Si tu repères un défaut, arrête-toi et préviens ton responsable.

À vérifier	Action à réaliser
État général	Repère les fissures, pièces desserrées ou fuites.
Protections	Vérifie qu'elles sont présentes et bien fixées.
Zone de travail	Éloigne les personnes et dégage les obstacles.
Équipements de protection	Porte ceux prévus pour cette tâche.
Commandes	Repère l'arrêt et les commandes avant de démarrer.

Mini cas concret : préparer une débroussailleuse :
Sur une bordure de 20 mètres, tu inspectes la machine, mets tes protections et éloignes les autres personnes d'au moins 5 mètres, ou davantage si les consignes l'exigent. Tu

t’arrêtes si une pièce vibre ou si un objet bloque la coupe. Livrable attendu : une fiche de contrôle remplie avec la date, l’état de la machine et les défauts signalés.

Ce qu’il faut retenir

Avant d’utiliser une machine, comprends son rôle et vérifie son fonctionnement. La **sécurité des équipements** repose sur des contrôles systématiques et des protections adaptées.

- Inspecte l’état général, les pièces, les fuites et les protections.
- Dégage la zone, éloigne les personnes et repère les commandes d’arrêt.
- Porte les protections requises et suis les consignes de démarrage.
- En cas de défaut ou de vibration anormale, arrête la machine et préviens ton responsable.

Si tu ne connais pas un équipement, demande une démonstration. Note les contrôles et les défauts sur une fiche pour assurer un suivi fiable.

Chapitre 2 : Entretenir les matériels et travailler les métaux

1. Préparer l'entretien du matériel :

Repérer les besoins :
Avant de commencer, vérifie l'état du matériel et repère les signes d'usure, les pièces desserrées, les fuites ou la rouille. Un entretien régulier limite les pannes et t'évite de perdre du temps au milieu d'un travail agricole.

Organiser ton intervention :
Gare le matériel sur un sol stable, coupe le moteur et retire la clé. Porte les équipements de protection adaptés, comme des gants et des lunettes. Consulte la notice avant toute opération, surtout pour les points de graissage et les réglages.

- Prépare les outils et les pièces nécessaires.
- Nettoie la zone de travail pour éviter les chutes.
- Ne travaille jamais sous un équipement levé sans support adapté.

Exemple de contrôle avant entretien :
Avant d'utiliser une brouette, vérifie en 3 minutes la pression de la roue, le serrage des poignées et l'état de la caisse. Si une poignée bouge, resserre-la avant le transport pour éviter une perte de contrôle.

2. Nettoyer, contrôler et ranger :

Entretenir après usage :
Enlève la terre et les résidus végétaux après le travail. L'humidité et les matières collées favorisent la corrosion et usent les pièces. Utilise une brosse ou un chiffon, puis sèche les surfaces métalliques avant de ranger le matériel.

Suivre une routine simple :
Contrôle les fixations, les lames et les câbles avant de ranger chaque outil. Lubrifie les articulations si la notice le prévoit. Range les outils propres dans un endroit sec, avec les parties coupantes protégées.

À vérifier	Action
Terre ou résidus	Brosser puis sécher
Vis et écrous	Vérifier le serrage
Parties coupantes	Protéger avant rangement
Rouille visible	Nettoyer et signaler si besoin

Exemple de mini-cas :

Après 2 heures de désherbage, une binette est couverte de terre humide. Tu la brosses, tu la sèches et tu vérifies son manche. Le livrable attendu est une fiche d'entretien datée, indiquant l'outil contrôlé, son état et toute réparation à prévoir.

Représentation visuelle



Inspection d'une machine pour assurer la sécurité et le bon fonctionnement

3. Travailler les métaux en sécurité :

Mesurer et préparer la pièce :
Pour réparer ou fabriquer une petite pièce, mesure-la avant de couper. Trace le repère au crayon ou au pointeau, puis immobilise le métal dans un étau. Une pièce bien fixée bouge moins et réduit le risque de blessure.

Couper, limer et vérifier :
Choisis un outil adapté à l'épaisseur du métal. Après la coupe, lime les bords pour retirer les bavures, puis vérifie les dimensions. Porte des lunettes de protection, éloigne les personnes autour et ne touche pas une pièce qui vient d'être chauffée.

- Ne tiens pas une pièce métallique à la main pendant la coupe.
- Garde les câbles et les manches d'outils hors de la zone de travail.
- Signale toute pièce fissurée ou déformée au responsable.

Exemple d'atelier :
Tu dois ajuster une patte métallique de 12 cm pour fixer un petit équipement. Tu mesures et traces la longueur, tu bloques la pièce dans l'étau, puis tu la coupes avec l'outil prévu et tu limes les bords. Le livrable attendu est une pièce de 12 cm, sans arête coupante, avec sa longueur vérifiée.

Ce qu'il faut retenir

Avant d'entretenir un matériel, repère les défauts, sécurise la zone et prépare les outils adaptés. Un **contrôle régulier** aide à prévenir les pannes et les accidents.

- Après usage, nettoie et sèche le matériel, vérifie ses fixations et protège les parties coupantes avant de le ranger au sec.
- Pour travailler le métal, mesure et trace la pièce, immobilise-la dans un étau, puis coupe et lime avec les protections adaptées.
- Signale les pièces fissurées ou déformées et note les réparations à prévoir.

En suivant ces étapes, tu prolonges la durée de vie des équipements et tu travailles en **toute sécurité**.

Chapitre 3 : Réparer et entretenir les bâtiments agricoles

1. Inspecter le bâtiment :

Repérer les problèmes :
Avant de réparer, fais le tour du bâtiment et observe son état. Regarde la toiture, les murs, les portes, les fenêtres, le sol et les évacuations d'eau. Une inspection régulière aide à repérer les petits dégâts avant qu'ils ne deviennent plus graves.

Noter et signaler :
Note ce que tu observes, l'endroit concerné et le degré d'urgence. Prends une photo si tu en as l'autorisation. Ne touche pas à un câble dénudé, à une poutre qui semble instable ou à une fuite près d'une installation électrique, préviens tout de suite ton responsable.

- Vérifie s'il y a des fissures, des tuiles déplacées ou des tôles abîmées.
- Repère les traces d'humidité, les fuites et les zones glissantes.
- Observe si les portes ferment correctement et si les évacuations ne sont pas bouchées.

Exemple de repérage :
Après une forte pluie, tu remarques une trace humide sous une toiture et de l'eau au sol. Tu balises la zone, tu préviens ton responsable et tu notes l'emplacement. Tu ne montes pas sur le toit pour chercher la fuite.

2. Entretenir et réparer sans risque :

Préparer le travail :
Avant une intervention, vérifie que tu as l'autorisation, les bons outils et les équipements de protection adaptés. Dégage la zone, éloigne les animaux et range les produits agricoles. Si le travail demande de monter en hauteur ou de toucher à l'électricité, fais appel à une personne qualifiée.

Entretenir les éléments courants :
Tu peux participer à des tâches simples si elles sont autorisées et que tu sais les réaliser en sécurité. Par exemple, nettoyer une gouttière accessible depuis le sol, resserrer une poignée ou remplacer un joint abîmé. Si tu hésites, arrête-toi et demande conseil.

- Nettoie les passages et les évacuations pour limiter les chutes et les stagnations d'eau.
- Range les outils et les matériaux après le travail.
- Signale les dégâts qui dépassent une petite réparation d'entretien.

Exemple de réparation simple :
Une poignée de porte est desserrée dans un local de stockage. Avec l'accord de ton responsable, tu sécurises la zone, tu prends un tournevis adapté, tu resserres les vis et tu

testes la fermeture. Si la porte reste difficile à manœuvrer, tu signales le problème au lieu de forcer.

3. Organiser et contrôler l'intervention :

Suivre des étapes simples :
Une intervention bien organisée évite les oublis. Avant de commencer, identifie le problème et prépare le matériel. Pendant le travail, respecte les consignes et garde la zone propre. À la fin, vérifie le résultat avec ton responsable et indique ce qui a été fait.

Check-list de terrain :

Étape	À vérifier
Avant	Autorisation, risques et matériel disponible.
Protection	Zone dégagée et équipements adaptés.
Pendant	Consignes suivies et outils bien utilisés.
Après	Résultat contrôlé, zone nettoyée et matériel rangé.
Transmission	Intervention et problème restant signalés.

Mini cas concret et livrable attendu :
Dans un hangar, une gouttière bouchée provoque une flaque près de l'entrée. Avec ton responsable, tu balises la zone, tu dégages l'évacuation depuis un emplacement sûr et tu contrôles l'écoulement après 10 minutes. Le livrable attendu est une fiche indiquant le problème, les étapes réalisées et le résultat.

Astuce de terrain :
Quand tu débutes, ne cherche pas à réparer vite pour impressionner l'équipe. J'ai appris qu'un bon signalement, fait à temps, évite souvent une réparation plus lourde. Note précisément le lieu et décris ce que tu as vu, sans inventer la cause.

Ce qu'il faut retenir

Inspecte régulièrement les bâtiments et note les dégâts pour prévenir leur aggravation. Toute intervention doit être autorisée, préparée et adaptée à tes compétences.

- Repère les fissures, fuites, problèmes de toiture et évacuations bouchées.
- **Signale les risques** sans toucher aux installations électriques ni aux structures instables.

- Pour les tâches simples, sécurise la zone, utilise le bon matériel et demande conseil si tu hésites.
- **Contrôle l'intervention**, nettoie et range, puis indique ce qui a été fait et les problèmes restants.

La sécurité passe avant la rapidité : un signalement précis et transmis à temps peut éviter des réparations plus lourdes.

Productions animales et cultures associées (selon configuration)

Présentation de la matière :
En CAPA ARC, tu apprends les soins, l'alimentation et la surveillance des animaux, ainsi que la conduite des **cultures fourragères** et du pâturage, avec des contenus adaptés à la configuration retenue.

En parcours CCF, la conduite des élevages compte pour un coefficient 7, réparti entre un **oral final de 20 minutes**, coefficient 4, et une pratique explicitée en formation, coefficient 3.

Les cultures destinées à l'alimentation animale sont évaluées en CCF pratiques, coefficient 2. Leur durée dépend de l'activité et leur calendrier suit la progression pédagogique.

Conseil :
Après chaque séance, consacre 10 minutes à noter les gestes réalisés, les consignes et les difficultés rencontrées. Prépare progressivement tes **4 fiches d'activités** pour l'oral final, sans attendre les dernières semaines. Ces fiches doivent présenter des activités différentes réellement effectuées.

Entraîne-toi à expliquer une intervention pendant 5 minutes. Je te conseille de toujours relier ton geste à son objectif. Si tu hésites, demande une démonstration puis recommence avec ton formateur, en respectant les **consignes de sécurité**.

Table des matières

Chapitre 1 : Élevages locaux et valorisation des produits ..... Aller
1. Choisir et conduire un élevage local ..... Aller
2. Valoriser les produits de l'élevage ..... Aller
Chapitre 2 : Alimenter et manipuler les animaux en sécurité ..... Aller
1. Préparer et distribuer l'alimentation ..... Aller
2. Manipuler les animaux sans danger ..... Aller
Chapitre 3 : Participer à la reproduction et aux soins ..... Aller
1. Préparer et suivre la reproduction ..... Aller
2. Accompagner la mise bas et les jeunes ..... Aller
3. Réaliser les soins et rendre compte ..... Aller
Chapitre 4 : Cultiver pour l'élevage en agroécologie ..... Aller
1. Relier cultures et élevage ..... Aller
2. Planifier les fourrages ..... Aller

3. Observer et améliorer les pratiques ..... Aller

Chapitre 1 : Élevages locaux et valorisation des produits

1. Choisir et conduire un élevage local :

Des animaux adaptés au milieu :
Pour choisir un élevage, observe d'abord le climat, l'eau disponible, les aliments et les débouchés près de toi. Une espèce adaptée à la chaleur et aux ressources locales demande souvent moins d'achats et résiste mieux aux conditions de l'exploitation.

Élevage	Ressource à vérifier	Produit possible
Volailles	Grains, eau et abri ombragé	Œufs et viande
Caprins	Parcours, fourrage et eau	Lait et viande
Porcins	Aliments disponibles et bâtiment ventilé	Viande et charcuterie

Suivre les besoins et prévenir les problèmes :
Chaque jour, vérifie l'eau, l'alimentation, l'état des animaux et la propreté des abris. Note les naissances, les soins et les pertes dans un carnet. Ces observations t'aident à repérer rapidement un animal malade ou une baisse de production.

Astuce de terrain :
En stage, j'ai vite compris qu'une mangeoire vide ou un abreuvoir sale peut passer inaperçu quand on est pressé. Fais ta tournée dans le même ordre chaque matin, puis note tout problème avant de passer à une autre tâche.

Les gestes à vérifier sur le terrain :

- Vérifie chaque jour que les animaux ont de l'eau propre.
- Observe leur comportement et leur appétit.
- Nettoie les mangeoires et les abreuvoirs selon les consignes de l'élevage.
- Signale rapidement une blessure ou un comportement inhabituel.
- Note les quantités distribuées et les événements importants.

2. Valoriser les produits de l'élevage :

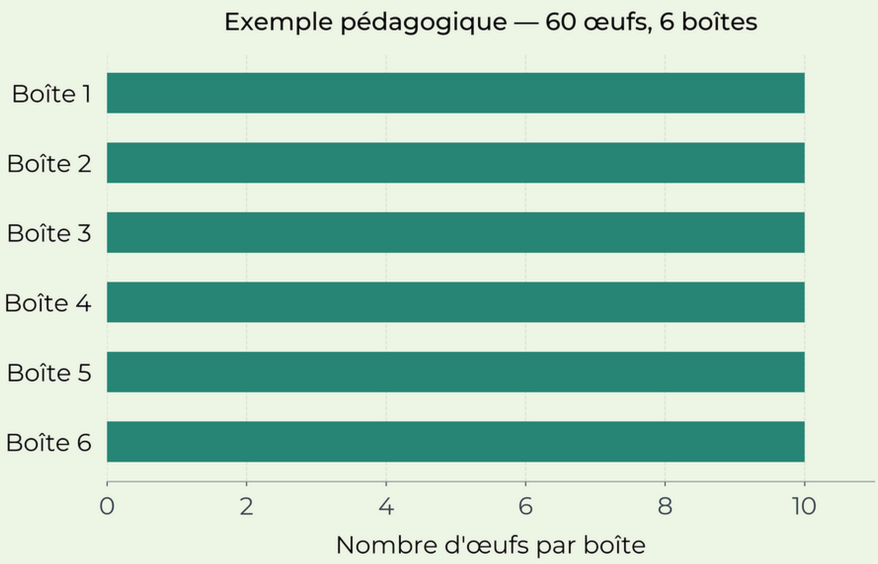
De la production à la vente :
Valoriser un produit, c'est le préparer et le présenter pour qu'il réponde aux attentes des clients. Tu peux vendre des œufs, du lait ou de la viande, ou proposer une transformation adaptée, comme du fromage ou des produits préparés, si les règles d'hygiène sont respectées.

Hygiène, qualité et choix du débouché :

Avant toute transformation, suis les consignes d'hygiène, de conservation et de traçabilité de l'exploitation. Renseigne-toi aussi sur les règles applicables à l'activité. Un produit bien présenté ne suffit pas si sa conservation ou son étiquetage pose problème.

Exemple de valorisation :
Sur une petite exploitation, tu récoltes 60 œufs par jour. Tu les tries, tu les ranges selon les consignes, puis tu prépares 6 boîtes de 10 œufs pour une vente locale. Le livrable attendu est un lot identifié, propre et prêt à être vendu.

Graphique chiffré



Organiser un mini-projet de vente :
Commence par repérer ce que l'élevage produit en surplus et ce que les clients recherchent. Calcule ensuite les quantités, le temps de travail et les frais. En stage, j'ai appris à ne pas lancer une transformation avant d'avoir vérifié qui achètera le produit.

Étape	Action à réaliser	Résultat attendu
1	Repérer le produit disponible	Quantité connue
2	Identifier les clients possibles	Débouché repéré
3	Estimer les frais et le temps	Projet chiffré
4	Préparer et présenter le produit	Lot prêt à la vente

Ce qu'il faut retenir

Choisis un élevage adapté au climat, à l'eau, aux aliments disponibles et aux débouchés locaux. Assure un suivi régulier des animaux et prépare la vente avec méthode.

- Vérifie chaque jour l'eau, l'alimentation, l'état des animaux et la propreté des abris, puis note les soins et les incidents.
- Pour **valoriser les produits**, adapte leur préparation aux attentes des clients et respecte les règles d'hygiène, de conservation et de traçabilité.
- Avant de lancer un projet, repère les quantités disponibles et les acheteurs, puis estime le temps et les frais.

Un suivi rigoureux et un **débouché bien identifié** t'aident à produire des lots sûrs, adaptés au marché et prêts à être vendus.

Chapitre 2 : Alimenter et manipuler les animaux en sécurité

1. Préparer et distribuer l'alimentation :

Observer les animaux et la ration :
Avant de distribuer la nourriture, vérifie l'espèce, l'âge et l'état des animaux. Une ration adaptée à des volailles ne convient pas forcément à des chèvres. Suis les consignes de l'élevage et demande si une information te manque.

Préparer la distribution :
Regarde si les aliments sont propres, secs et sans moisissure. Prépare la quantité prévue avec le matériel adapté, puis répartis-la dans des mangeoires propres. Une distribution régulière limite les bousculades et permet aux animaux d'accéder à la nourriture.

Vérifie aussi que l'eau est propre et disponible. Dans les régions chaudes, surveille plus souvent les abreuvoirs, car ils peuvent se vider ou se salir rapidement. Après le travail, nettoie et range le matériel à l'endroit prévu.

Exemple de distribution :
Tu dois nourrir 12 chèvres avec une ration préparée selon les consignes de l'élevage. Tu vérifies l'état de l'aliment, remplis les mangeoires sans les surcharger, puis contrôles que les 12 animaux peuvent accéder à l'eau.

À vérifier	Pourquoi c'est utile
Aliment propre et sans moisissure	Pour éviter de distribuer un aliment abîmé
Mangeoires propres et accessibles	Pour faciliter la prise alimentaire
Eau disponible	Pour que chaque animal puisse boire

2. Manipuler les animaux sans danger :

Adopter les bons gestes :
Avant d'entrer dans un enclos, repère les issues et observe le comportement des animaux. Approche-toi calmement, sans crier ni faire de gestes brusques. Garde une voie de sortie libre et utilise les équipements prévus pour l'espèce.

Ne te place pas derrière un animal qui peut donner un coup, et ne le coince pas contre une barrière. Si l'animal est agité, blessé ou difficile à déplacer, arrête-toi et préviens ton responsable plutôt que d'improviser.

Contrôler et transmettre :
Après la manipulation, vérifie que l'animal est dans la zone prévue et qu'il ne semble pas blessé ou particulièrement stressé. Nettoie le matériel utilisé. Signale rapidement toute anomalie à ton responsable, avec des faits précis.

- Observe les animaux et repère les risques.
- Prépare l'enclos et le matériel avant d'agir.
- Déplace les animaux calmement, sans gestes brusques.
- Range le matériel et signale toute anomalie.

Exemple de déplacement :
Tu dois faire passer 4 chèvres d'un enclos à un autre, situé à environ 10 mètres. Tu vérifies d'abord le passage et la fermeture de l'enclos d'arrivée. Tu les guides calmement, puis tu comptes les 4 chèvres et notes le déplacement sur la fiche de suivi.

Livrable attendu :
À la fin de l'exercice, tu remets une fiche de suivi complétée. Elle indique la date, le déplacement des 4 chèvres, le contrôle de l'enclos et toute observation utile, par exemple un animal qui boite ou reste à l'écart.

Ce qu'il faut retenir

Pour nourrir et déplacer les animaux en sécurité, adapte tes gestes à leur espèce, leur âge et leur état. Suis les consignes de l'élevage et demande de l'aide en cas de doute.

- Vérifie que la ration est **propre et adaptée**, que les mangeoires sont accessibles et que l'eau reste disponible.
- Avant toute manipulation, observe les animaux, prépare le passage et repère une issue de secours.
- Approche-toi calmement, évite les zones dangereuses et n'improvise pas si un animal est agité ou blessé.
- Après l'intervention, contrôle les animaux, range le matériel et signale toute anomalie avec des faits précis.

Une **fiche de suivi complète** permet de garder une trace des déplacements et observations utiles. La sécurité des animaux et la tienne passent avant tout.

Chapitre 3 : Participer à la reproduction et aux soins

1. Préparer et suivre la reproduction :

Repérer les animaux :
Avant toute intervention, observe les animaux et vérifie les informations disponibles : identification, âge, état général et historique de reproduction. Un animal trop jeune, malade ou affaibli ne doit pas être mis à la reproduction sans l'avis du responsable ou du vétérinaire.

Observer les signes :
Chez certaines femelles, le comportement change pendant les chaleurs : elles s'agitent, vocalisent davantage ou acceptent le mâle. Les signes varient selon l'espèce et l'individu. Note ce que tu observes, l'heure et le numéro de l'animal, sans tirer de conclusion trop vite.

Tenir un suivi :
Un registre aide l'équipe à organiser la reproduction et à repérer les oublis. Inscris les dates, les animaux concernés, les observations et les consignes reçues. En cas de doute, demande confirmation avant de déplacer un animal ou de modifier le programme prévu.

À suivre	Information à noter	Pourquoi c'est utile
Identification	Numéro ou nom de l'animal	Éviter les confusions
Observation	Date, heure et signes remarqués	Aider au suivi
Intervention	Consigne reçue et action réalisée	Informer l'équipe

Exemple de suivi :
Dans un petit élevage, tu observes 8 chèvres et repères une femelle qui semble en chaleur. Tu notes son numéro, l'heure et son comportement, puis tu préviens ton maître de stage. Le livrable attendu est une fiche de suivi datée et complète.

2. Accompagner la mise bas et les jeunes :

Préparer un espace propre :
Avant une naissance prévue, prépare le matériel demandé et vérifie que l'aire de mise bas est propre, sèche et assez calme. L'hygiène limite les risques d'infection. Garde les produits et outils à leur place, puis lave-toi les mains avant et après chaque soin.

Surveiller sans intervenir inutilement :
Observe la mère et le jeune à distance raisonnable. Vérifie que la naissance progresse et que le nouveau-né respire, se réchauffe et cherche à téter. N'essaie pas de tirer sur le jeune ni de réaliser un geste technique sans formation et autorisation.

Transmettre rapidement :
Préviens le responsable si la mère semble très fatiguée, si le jeune ne respire pas normalement ou si la mise bas paraît bloquée. Une transmission précise aide à agir vite : indique l'espèce, le numéro de l'animal, l'heure et les signes observés.

Astuce de terrain :
J'ai appris à préparer le matériel avant d'entrer dans l'enclos, plutôt que de ressortir plusieurs fois. Note aussi l'heure de naissance dès qu'elle est connue, car cette information facilite le suivi de la mère et du jeune.

3. Réaliser les soins et rendre compte :

Appliquer les consignes :
Les soins dépendent de l'espèce, de l'âge et de l'état de l'animal. Suis le protocole de l'élevage et les indications du responsable. Ne donne jamais de médicament de ta propre initiative. Pour un soin que tu ne maîtrises pas, arrête-toi et demande de l'aide.

Contrôler l'état général :
Lors de la tournée, observe l'appétit, l'eau consommée, les déplacements, la respiration et l'aspect des déjections. Compare avec le comportement habituel de l'animal. Un changement marqué ou qui persiste doit être signalé, même si tu n'es pas certain de sa cause.

Représentation visuelle



Observation des animaux pour évaluer leur santé et bien-être

Check-list pour ta tournée :

- Vérifie l'identification de l'animal.
- Observe son comportement et son état général.
- Contrôle l'accès à l'eau et à l'alimentation.
- Applique seulement les soins autorisés et prévus.
- Note l'intervention et signale toute anomalie.

Exemple de mini-cas :
Sur une tournée de 12 jeunes animaux, tu constates que 1 boit peu et reste à l'écart. Tu notes son numéro, l'heure et les signes observés, puis tu avertis le responsable sans tenter de le traiter seul. Le livrable attendu est une fiche d'observation remplie pour les 12 animaux.

Ce qu'il faut retenir

Pour participer à la reproduction et aux soins, observe les animaux avec attention et respecte les consignes du responsable.

- Note l'identification, les signes observés, les dates et les interventions dans un **registre de suivi**.
- Prépare un espace propre pour la mise bas et surveille la mère et le jeune sans intervention inutile.
- Applique uniquement les soins autorisés, sans donner de médicament de ta propre initiative.
- Signale rapidement toute anomalie en transmettant des informations précises.

Une **observation régulière** et une transmission claire aident l'équipe à agir au bon moment et à assurer le bien-être des animaux.

Chapitre 4 : Cultiver pour l'élevage en agroécologie

1. Relier cultures et élevage :

Le principe :
En agroécologie, tu réfléchis ensemble aux cultures et aux animaux. Les cultures nourrissent le troupeau, et les déjections animales peuvent fertiliser les sols. L'objectif est de mieux utiliser les ressources de la ferme et de limiter les achats d'aliments et d'engrais.

Choisir les cultures :
Commence par identifier les besoins du troupeau, les surfaces disponibles, le climat et l'eau. Une prairie, une légumineuse ou un mélange de céréales et de protéagineux ne convient pas automatiquement à chaque ferme. Adapte ton choix au sol et aux animaux.

Des cultures complémentaires :
Les graminées, comme le ray-grass, fournissent du fourrage. Les légumineuses, comme le trèfle ou la luzerne, contribuent à enrichir les rotations en azote. Un mélange peut diversifier les ressources, mais sa réussite dépend de l'espèce choisie, du semis et du stade de récolte.

Exemple de mélange fourrager :
Sur une parcelle adaptée, tu peux semer un mélange de triticale et de pois fourrager pour récolter un fourrage. Avant de choisir les espèces, vérifie les conseils locaux et les besoins des animaux. Les mélanges céréales-protéagineux peuvent contribuer à l'autonomie alimentaire, mais leur composition récoltée peut varier.

2. Planifier les fourrages :

Prévoir les besoins :
Note le nombre d'animaux, les périodes où ils ont besoin de fourrage et les stocks déjà disponibles. Compare ensuite ces besoins avec ce que les parcelles peuvent produire. Cette vérification t'aide à repérer les périodes de manque avant qu'elles deviennent urgentes.

Organiser les parcelles :
Une rotation alterne les cultures au fil des saisons. Elle aide à répartir les productions et à éviter de cultiver toujours la même espèce sur une parcelle. Prévois aussi le temps nécessaire pour semer, récolter et conserver les fourrages.

Tenir compte du climat :
Dans les régions chaudes, surveille la disponibilité de l'eau et les périodes de sécheresse. Une culture qui pousse vite peut être utile, mais elle peut aussi concurrencer les cultures suivantes pour l'eau. Observe l'humidité du sol avant de décider de semer ou d'irriguer.

Exemple de planification :

Sur une ferme avec 10 brebis, tu prévois un stock de fourrage pour une période de 30 jours où le pâturage risque de manquer. Tu notes les parcelles disponibles, les dates de récolte prévues et les réserves mesurées. Le calcul des quantités nécessaires doit être adapté au poids des animaux et aux conseils de l'éleveur.

Question à te poser	Pourquoi c'est utile
Quels animaux dois-tu nourrir ?	Pour adapter le fourrage au troupeau.
À quelle période le pâturage manque-t-il ?	Pour anticiper les périodes difficiles.
Quelle parcelle est disponible ?	Pour planifier la rotation des cultures.
L'eau sera-t-elle suffisante ?	Pour éviter un semis mal adapté au climat.

3. Observer et améliorer les pratiques :

Observer le sol et les plantes :
Avant d'intervenir, regarde si le sol est humide, tassé ou couvert de végétation. Repère aussi les zones où les plantes poussent moins bien. Ces observations t'aident à choisir le bon moment pour intervenir et à éviter de travailler un sol trop humide.

Récolter au bon moment :
Le stade de récolte influence la quantité et la qualité du fourrage. Un chantier trop tardif peut modifier sa valeur alimentaire. Pendant ton stage, note les dates, la météo, le stade des plantes et la destination de la récolte. Ces informations permettent de comparer les résultats.

Mini cas concret :
Sur une parcelle de 1 hectare, tu suis un mélange de triticale et de pois destiné au troupeau. Tu vérifies l'état du sol, notes la date de semis, observes la culture chaque semaine et échanges avec ton maître de stage avant la récolte. Le résultat attendu est un stock de fourrage adapté aux animaux.

Livrable attendu :
Réalise une fiche de suivi d'une page pour cette parcelle. Indique la surface de 1 hectare, les espèces semées, la date de semis, 4 observations hebdomadaires, la date de récolte et l'utilisation prévue du fourrage.

Check-list de terrain :

- Repère la parcelle et note sa surface.
- Observe l'humidité du sol avant les travaux.
- Vérifie les espèces semées et leur état.
- Note la météo et la date de chaque observation.
- Confirme avec l'éleveur la destination du fourrage.

Sur le terrain, une erreur fréquente est de décider de la récolte uniquement en regardant la hauteur des plantes. Prends aussi en compte leur stade, la météo, l'état du sol et l'organisation du chantier. Les prairies et les animaux peuvent contribuer à la fertilité et à la biodiversité, si leur gestion est adaptée.

Ce qu'il faut retenir

En agroécologie, tu relies cultures et élevage pour mieux valoriser les ressources de la ferme et limiter les achats. Tes choix doivent répondre aux besoins du troupeau et aux conditions locales.

- Adapte les cultures au sol, au climat, à l'eau et aux animaux. Les mélanges peuvent diversifier le fourrage.
- Anticipe les besoins et les stocks pour **planifier les fourrages** et organiser les rotations.
- Observe régulièrement le sol et les plantes, puis note la météo, les dates et les stades de récolte.

Choisis le moment de récolte en considérant la qualité du fourrage, la météo et l'organisation du chantier. Un suivi régulier t'aide à ajuster tes pratiques.

Productions végétales, dont horticoles (selon configuration)

Présentation de la matière :
En CAPA ARC, tu apprends à préparer le sol, installer les cultures, entretenir les végétaux et récolter. Les activités horticoles dépendent des productions retenues par ton établissement.

L'évaluation des opérations de production et de récolte comporte **2 CCF pratiques explicités** pendant la formation, de **coefficient total 2**. Tu réalises les gestes et tu expliques tes choix à l'oral.

Hors CCF, l'épreuve correspondante dure **45 minutes** à l'examen final. En CCF, la durée dépend de l'activité et l'équipe fixe le calendrier.

Conseil :
Après chaque séance, prends 10 minutes pour noter l'objectif, les outils et les étapes du travail. Prépare une fiche par intervention, comme le semis ou le repiquage. Je te conseille surtout de **comprendre chaque geste** plutôt que de réciter.

Entraîne-toi à expliquer tes choix à un camarade. Avant d'arroser, par exemple, vérifie l'humidité du sol. Garde tes questions pour les poser en pratique. Tu peux progresser régulièrement, même si tes premiers gestes manquent d'assurance.

Table des matières

Chapitre 1 : Sols, climat et êtres vivants cultivés ..... Aller
1. Observer le sol et le climat ..... Aller
2. Comprendre les êtres vivants du milieu ..... Aller
Chapitre 2 : Implanter et entretenir les cultures en sécurité ..... Aller
1. Préparer l'implantation ..... Aller
2. Planter et semer sans te blesser ..... Aller
3. Entretenir les cultures et suivre le travail ..... Aller
Chapitre 3 : Récolter et conditionner les produits végétaux ..... Aller
1. Préparer et réaliser la récolte ..... Aller
2. Trier et conditionner les produits ..... Aller

Chapitre 1 : Sols, climat et êtres vivants cultivés

1. Observer le sol et le climat :

Le sol, support des cultures :
Le sol ancre les plantes, retient une partie de l'eau et leur fournit des éléments minéraux. Sa texture dépend surtout de la proportion de sable, de limon et d'argile. Sa structure décrit la façon dont ces particules s'assemblent.

Les indices à regarder :
Un sol sableux laisse généralement l'eau s'infiltrer vite, mais sèche plus rapidement. Un sol riche en argile retient davantage l'eau, mais peut devenir collant et manquer d'air. La matière organique nourrit la vie du sol et contribue à sa structure.

Élément observé	Ce que tu peux vérifier	Pourquoi c'est utile
Texture	Le sol est-il sableux, limoneux ou argileux ?	Pour prévoir la rétention d'eau et le travail du sol.
Humidité	Le sol est-il sec, frais ou détrempé ?	Pour adapter l'arrosage et éviter le tassement.
Surface	Y a-t-il une croûte, des flaques ou des vers de terre ?	Pour repérer l'infiltration et l'activité biologique.

Le climat et le choix des cultures :
La température, la pluie, l'ensoleillement, le vent et l'humidité de l'air influencent la germination, la croissance et les besoins en eau. En région chaude, une période très sèche ou une forte chaleur peut ralentir les jeunes plants. Il faut donc tenir compte de la saison et du site.

Exemple d'observation d'une parcelle :
Sur une planche de 10 mètres, tu observes une flaque qui reste après la pluie et un sol argileux collant. Tu notes ces indices avant de choisir une culture et d'organiser le drainage ou les apports d'eau.

2. Comprendre les êtres vivants du milieu :

La vie dans le sol et autour des plantes :
Les vers de terre creusent des galeries. Les bactéries et les champignons décomposent les résidus végétaux. Ces organismes participent au recyclage de la matière organique et à la circulation de l'eau et de l'air dans le sol.

Les êtres vivants utiles ou nuisibles :

Dans une culture, certains organismes aident les plantes, tandis que d'autres les concurrencent ou les abîment. Les coccinelles peuvent manger des pucerons, alors que des chenilles peuvent dévorer des feuilles. Observe avant d'intervenir, car un insecte aperçu n'est pas forcément un ravageur.

Mini-cas de terrain :
Sur une planche de tomates de 5 mètres, tu repères des pucerons sur 3 plants et quelques coccinelles. Tu notes les plants touchés, observes de nouveau après 2 jours et évites un traitement immédiat si les auxiliaires sont actifs.

Le livrable attendu est une fiche d'observation datée, avec la longueur de la planche, le nombre de plants touchés, les êtres vivants repérés et la décision prise. Cette trace aide l'équipe à comparer l'évolution lors du prochain passage.

Ta check-list avant d'intervenir :

- Note la date, la météo récente et l'état d'humidité du sol.
- Observe 5 plants à plusieurs endroits de la parcelle.
- Repère les dégâts et les êtres vivants présents.
- Vérifie si l'eau s'infiltre ou stagne après l'arrosage.
- Écris tes observations avant de proposer une action.

Astuce de terrain :
Quand j'étais en stage, je pensais qu'un sol bien humide était toujours prêt à être travaillé. En réalité, travailler une terre détrempée peut la tasser. Prends une petite motte en main, si elle colle fortement et se déforme sans se casser, attends qu'elle ressuyée avant de passer un outil.

Ce qu'il faut retenir

Avant de choisir une culture ou d'intervenir, observe attentivement le sol, le climat et les organismes présents. Leurs caractéristiques influencent la croissance et les besoins des plantes.

- La **texture du sol**, son humidité et sa surface renseignent sur l'eau, l'aération et le drainage.
- La température, la pluie, l'ensoleillement et le vent orientent le choix des cultures et leur entretien.
- Les vers de terre, les champignons et certains insectes sont utiles. Observe les dégâts et les auxiliaires avant d'agir.

Consigne tes observations dans une fiche datée pour suivre l'évolution de la parcelle. Évite aussi de travailler une terre détrempée, au risque de la tasser.

Chapitre 2 : Implanter et entretenir les cultures en sécurité

1. Préparer l'implantation :

Observer la parcelle :
Avant de planter ou de semer, prends le temps d'observer le terrain. Repère la pente, les zones humides, les obstacles et les accès à l'eau. Ces informations t'aident à choisir où travailler et à éviter les accidents.

Préparer le sol et le matériel :
Vérifie que le sol est adapté à la culture et qu'il n'est ni trop sec ni détrempé. Choisis tes outils selon le travail prévu, puis contrôle leur état. Un manche fissuré ou une lame mal fixée peut provoquer une blessure.

Exemple de préparation :
Sur une planche de 10 mètres sur 1 mètre, retire les déchets, ameublis le sol sans travailler lorsqu'il est détrempé, puis trace 2 rangs droits. Note la culture, la date et l'emplacement sur une étiquette.

2. Planter et semer sans te blesser :

Adopter les bons gestes :
Garde le dos aussi droit que possible et plie les jambes pour ramasser une charge. Pour limiter les torsions, déplace tes pieds au lieu de tourner le buste. Alterne les tâches quand un geste répétitif fatigue tes épaules ou tes poignets.

Utiliser les protections adaptées :
Porte des chaussures fermées et antidérapantes, des gants adaptés et des vêtements qui ne gênent pas tes mouvements. Ajoute une protection contre le soleil, comme un chapeau et de l'eau à boire, surtout lors des travaux prolongés dehors.

Exemple de plantation :
Pour repiquer 24 plants de salade, prépare d'abord les plants et l'arrosoir près de la parcelle. Plante à l'espacement prévu, sans poser tes outils sur le passage. À la fin, range-les et lave-toi les mains.

Avant le travail	Vérification utile
Parcelle	Repérer les obstacles et les passages
Outils	Vérifier les manches, les lames et les fixations
Protection	Mettre des chaussures fermées et des gants adaptés
Conditions	Prévoir de l'eau et une protection contre le soleil

Fin de tâche	Ranger le matériel et laisser le passage dégagé

3. Entretenir les cultures et suivre le travail :

Entretenir avec méthode :
Selon la culture et les consignes de l'équipe, l'entretien peut comprendre l'arrosage, le désherbage, le paillage ou le tuteurage. Avance par rangées et repère ce qui est déjà fait. Cette habitude évite les oublis et les passages inutiles dans les cultures.

Rester vigilant pendant l'activité :
Garde les outils tranchants dirigés vers le sol et éloigne-les des autres personnes. Arrête-toi si un outil est abîmé, si tu te sens mal ou si une situation te paraît dangereuse. Préviens ton responsable, sans essayer de réparer seul un outil risqué.

Mini cas concret d'entretien :
Après le repiquage de 24 salades, tu contrôles 2 rangs, retires les mauvaises herbes à la main et arroses selon les consignes. Tu signales 3 plants abîmés et notes la date et la tâche sur la fiche de suivi. Livrable attendu : une fiche remplie et 2 rangs entretenus.

Check-list de terrain :

- Repère les obstacles et organise ton passage avant de commencer.
- Vérifie l'état des outils et porte les protections adaptées.
- Garde de l'eau à proximité et adapte ton rythme à la chaleur.
- Travaille rangée par rangée et signale les problèmes observés.
- Range le matériel et complète la fiche de suivi après la tâche.

Ce qu'il faut retenir

Prépare soigneusement la parcelle et ton matériel pour travailler efficacement et limiter les risques.

- Observe le terrain et vérifie les outils avant de commencer.
- Adopte les **bons gestes de posture** et porte des protections adaptées.
- Entretiens les cultures rangée par rangée, en gardant les outils tranchants éloignés des autres.
- Signale tout danger ou outil abîmé, puis range le matériel et complète le suivi.

En restant vigilant et en suivant les consignes, tu protèges ta santé et les cultures.

Chapitre 3 : Récolter et conditionner les produits végétaux

1. Préparer et réaliser la récolte :

Choisir le bon moment :
Récolte au bon stade : un produit trop jeune manque souvent de goût ou de calibre, tandis qu'un produit trop mûr s'abîme plus facilement. Observe sa couleur, sa taille, sa fermeté et les critères demandés par l'exploitation.

Préparer le chantier :
Avant de commencer, vérifie les consignes, la météo et l'état du matériel. Prépare des outils propres et adaptés, des contenants propres et une zone de dépôt à l'ombre. Sur le terrain, une bonne organisation évite les gestes inutiles et les produits oubliés.

- Repère la parcelle et les rangs à récolter.
- Vérifie que les outils coupent correctement.
- Prévois assez de caisses pour ne pas tasser les produits.
- Lave-toi les mains et respecte les règles d'hygiène de l'exploitation.

Adopter les bons gestes :
Récolte sans tirer brutalement sur la plante et évite de faire tomber les produits au sol. Pose-les doucement dans les caisses, sans les remplir à ras bord. J'ai vite appris qu'une caisse trop chargée écrase les produits du dessous.

Exemple de récolte :
Pour récolter des tomates, tu repères les fruits à la couleur demandée, tu les détaches avec précaution, puis tu les poses en une seule couche dans une caisse propre. Tu écartes les fruits fendus ou abîmés pour éviter qu'ils ne détériorent les autres.

Repères pour le chantier :

À vérifier	Pourquoi c'est utile
Stade de récolte	Pour respecter la qualité attendue.
Propreté du matériel	Pour limiter les salissures et les contaminations.
Remplissage des caisses	Pour éviter d'écraser les produits.

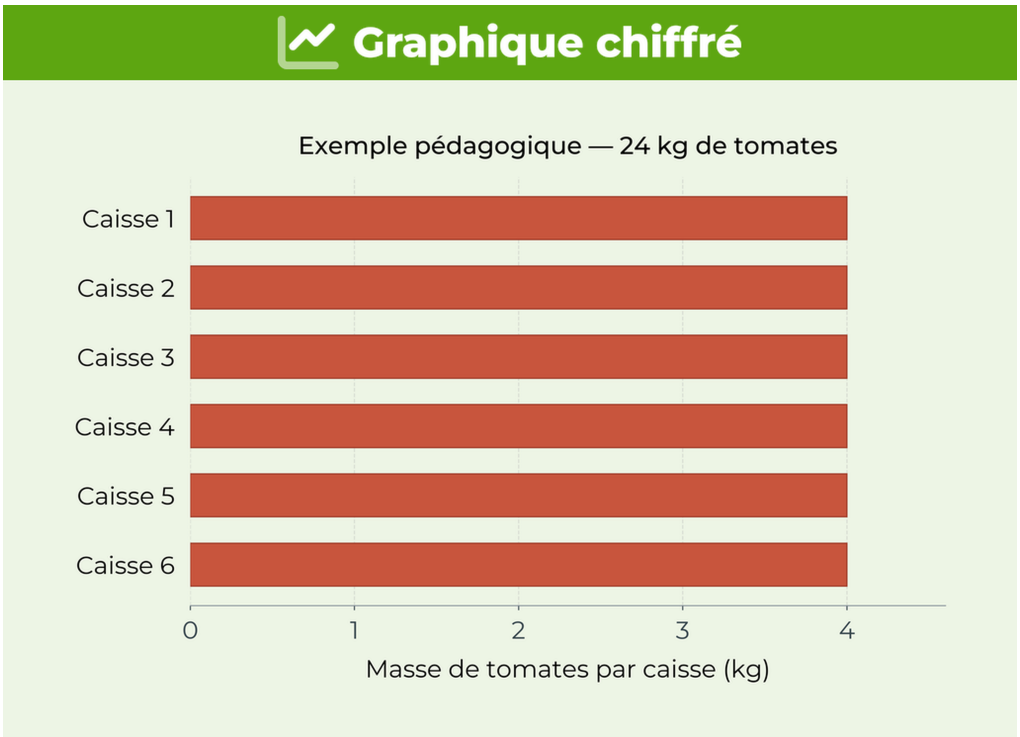
2. Trier et conditionner les produits :

Trier et contrôler :
Après la récolte, sépare les produits selon les consignes de l'exploitation. Vérifie leur état, leur calibre et leur propreté. Mets de côté les produits abîmés ou présentant un défaut, sans les mélanger aux produits destinés à la vente.

Conditionner et stocker :
Le conditionnement consiste à préparer les produits pour leur transport, leur stockage ou leur vente. Utilise les emballages prévus et indique les informations demandées, comme le lot ou la date. Protège les produits de la chaleur, du soleil et des chocs.

- Garde les caisses propres et en bon état.
- Ne mélange pas des lots différents sans consigne.
- Évite de laisser les produits récoltés au soleil.
- Respecte les consignes de stockage propres à chaque produit.

Mini-cas de conditionnement :
Sur une petite parcelle, tu récoltes 24 kg de tomates. Tu les tries, puis tu remplis 6 caisses de 4 kg sans tasser les fruits. Tu identifies chaque caisse selon la consigne du responsable et tu les déplaces vers la zone de stockage prévue.



Résultat attendu : 6 caisses propres, identifiées et sans fruits abîmés mélangés aux produits vendables. Le livrable est une fiche de récolte indiquant la parcelle, la date, le poids total et le nombre de caisses préparées.

Représentation visuelle



Récolte organisée pour garantir la qualité et le bon conditionnement des produits

Check-list avant de quitter le chantier :

Contrôle	C'est fait
Produits triés selon les consignes	Oui / Non
Caisses propres et non surchargées	Oui / Non
Lots séparés et identifiés	Oui / Non
Produits mis à l'abri selon les consignes	Oui / Non
Matériel nettoyé et rangé	Oui / Non

Ce qu'il faut retenir

Pour préserver la qualité des produits, récolte-les au **stade adapté**, avec du matériel propre et des gestes délicats.

- Prépare le chantier, les outils et des contenants propres.
- Trie les produits selon leur état, leur calibre et les consignes.
- Conditionne sans tasser, sépare et identifie les lots.
- Protège les produits de la chaleur et des chocs, puis range le matériel.

Une récolte soignée et un **conditionnement maîtrisé** limitent les pertes et facilitent le stockage ou la vente. Vérifie les caisses et les lots avant de quitter le chantier.

Productions aquacoles (diversification au choix)

Présentation de la matière :
Au CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), cette diversification appartient au module d'initiative professionnelle. Tu apprends à reconnaître les espèces locales, contrôler la **qualité de l'eau**, nourrir les animaux et entretenir les équipements, en respectant leur bien-être.

L'épreuve de réalisation d'opérations techniques associe **pratique et oral** en CCF, pendant la formation, avec un coefficient 2. Sa durée dépend de l'activité réalisée, sans durée nationale fixe. L'équipe pédagogique détermine le calendrier.

Conseil :
Je te conseille de consacrer 15 minutes après chaque séance à ton **carnet de suivi**. Note les mesures réalisées, les quantités distribuées et les anomalies observées. Ajoute les consignes reçues pour retrouver facilement les étapes importantes.

Entraîne-toi à expliquer tes gestes simplement. Par exemple, présente comment tu prépares une distribution d'aliments et vérifies sa réalisation. Privilégie la **précision des gestes** plutôt que la vitesse. Si tu hésites, demande une démonstration avant de recommencer.

Table des matières

Chapitre 1 : Reconnaître les espèces et leur milieu aquatique ..... Aller
1. Reconnaître les espèces élevées ..... Aller
2. Comprendre le milieu aquatique ..... Aller
Chapitre 2 : Participer à la conduite des élevages aquacoles ..... Aller
1. Surveiller l'eau et les installations ..... Aller
2. Nourrir et suivre la croissance ..... Aller
3. Prévenir les problèmes et tenir les registres ..... Aller
Chapitre 3 : Récolter et préparer la vente des produits aquacoles ..... Aller
1. Organiser la récolte ..... Aller
2. Trier et préparer les produits ..... Aller
3. Préparer la vente et la livraison ..... Aller

Chapitre 1 : Reconnaître les espèces et leur milieu aquatique

1. Reconnaître les espèces élevées :

Observer les caractères visibles :
Pour reconnaître un poisson, observe sa forme, sa bouche, ses nageoires, ses écailles et ses couleurs. Regarde aussi sa taille et son comportement. Une seule couleur ne suffit pas, car elle peut changer avec l'âge, le stress ou les conditions d'élevage.

Comparer les espèces :
En élevage tropical, tu peux rencontrer des tilapias ou des poissons-chats, selon la région et la production. Le tilapia a un corps plutôt haut et comprimé sur les côtés. Les poissons-chats ont des barbillons autour de la bouche, qui les aident à repérer leur nourriture.

Indice observé	Ce que tu peux en déduire	Exemple
Barbillons près de la bouche	Poisson qui explore avec ses organes tactiles	Poisson-chat
Corps haut et aplati sur les côtés	Silhouette fréquente chez certains poissons de bassin	Tilapia
Respiration rapide ou nage inhabituelle	Signe possible de stress ou de problème d'eau	Poissons regroupés en surface

Exemple d'observation :
Dans un bassin, tu observes 12 poissons. Tu notes leur forme, leur taille approximative et la présence ou non de barbillons. Tu compares ensuite tes notes à une fiche d'identification. En stage, cette méthode évite de confondre 2 espèces qui se ressemblent.

2. Comprendre le milieu aquatique :

Repérer les paramètres importants :
Une espèce a besoin d'un milieu adapté pour respirer, s'alimenter et grandir. Sur le terrain, surveille notamment la température, l'oxygène dissous, le pH et la salinité si l'eau est saumâtre ou salée. Les valeurs à viser dépendent de l'espèce et de son stade de vie.

Faire le lien entre l'eau et le comportement :
Une eau trop chaude peut contenir moins d'oxygène disponible. Si les poissons pipent l'air en surface, nagent lentement ou se regroupent près de l'arrivée d'eau, préviens ton responsable et mesure les paramètres. Ne te fie pas seulement à l'apparence de l'eau.

Exemple de suivi en bassin :
Un matin, tu mesures l'eau de 2 bassins et constates que les poissons du premier restent près de la surface. Tu relèves la température et l'oxygène, puis tu transmets les chiffres au responsable. Le livrable attendu est une fiche datée avec les mesures et les observations.

L'INRAE rappelle que la hausse de température peut s'accompagner d'une baisse de l'oxygène disponible.

Ta check-list au bord du bassin :

- Identifie l'espèce et compte les poissons observés si la consigne le demande.
- Note la date, l'heure et le bassin concerné.
- Mesure la température et l'oxygène avec le matériel prévu.
- Observe la nage, la respiration et la répartition des poissons.
- Signale rapidement toute anomalie à ton responsable.

Évite une erreur fréquente : comparer directement tes mesures à une valeur trouvée pour une autre espèce. Par exemple, les besoins d'un tilapia tropical ne sont pas ceux d'une truite. En cas de doute, vérifie la fiche d'élevage du site avant de modifier les réglages.

Ce qu'il faut retenir

Pour identifier un poisson, croise plusieurs **caractères visibles** plutôt que de te fier à sa couleur. Son comportement peut aussi révéler un stress ou un problème lié à l'eau.

- Repère la forme, la bouche, les nageoires, les écailles et les barbillons pour distinguer les espèces.
- Surveille la température, l'oxygène dissous, le pH et, si nécessaire, la salinité.
- Note tes **mesures datées** et tes observations, puis signale rapidement toute anomalie.
- Compare les résultats aux besoins de l'espèce et du stade de vie concernés.

Une eau chaude peut contenir moins d'oxygène. En cas de doute, consulte la fiche d'élevage avant de modifier les réglages.

Chapitre 2 : Participer à la conduite des élevages aquacoles

1. Surveiller l'eau et les installations :

Pourquoi surveiller l'eau ?
En élevage aquacole, les poissons ou les crustacés dépendent directement de leur milieu. Chaque jour, observe l'eau et vérifie les installations. La température, l'oxygène, le débit et la propreté influencent leur activité et leur santé.

Les contrôles à réaliser :
Selon les consignes de l'élevage, relève les paramètres avec les appareils prévus et note les résultats. Ne te fie pas seulement à l'apparence de l'eau. Une eau claire peut quand même présenter un problème d'oxygène ou de qualité.

- Vérifie le fonctionnement des pompes, des aérateurs et des filtres.
- Observe si les animaux nagent normalement et restent actifs.
- Retire les déchets visibles selon la procédure du site.
- Signale immédiatement une panne ou un changement inhabituel.

Repères de terrain :
Les valeurs à respecter dépendent de l'espèce, de son âge et du système d'élevage. En zone chaude, surveille particulièrement la température et l'oxygène, car une hausse de température peut fragiliser certains poissons. Suis toujours les seuils fixés par ton responsable.

Contrôle	Ce que tu fais	Pourquoi c'est utile
Oxygène	Mesure et note la valeur	Repérer un risque pour les animaux
Température	Contrôle avec un thermomètre	Adapter la surveillance et l'alimentation
Débit et matériel	Vérifie la circulation de l'eau	Détecter une panne rapidement
Comportement	Observe les animaux	Repérer un signe inhabituel

Exemple de contrôle quotidien :
À 8 h, tu mesures l'eau dans un bassin et constates une valeur d'oxygène inférieure au seuil prévu sur la fiche du site. Tu préviens le responsable, vérifies l'aérateur avec lui et notes l'heure, la mesure et l'intervention dans le registre.

2. Nourrir et suivre la croissance :

Distribuer une ration adaptée :

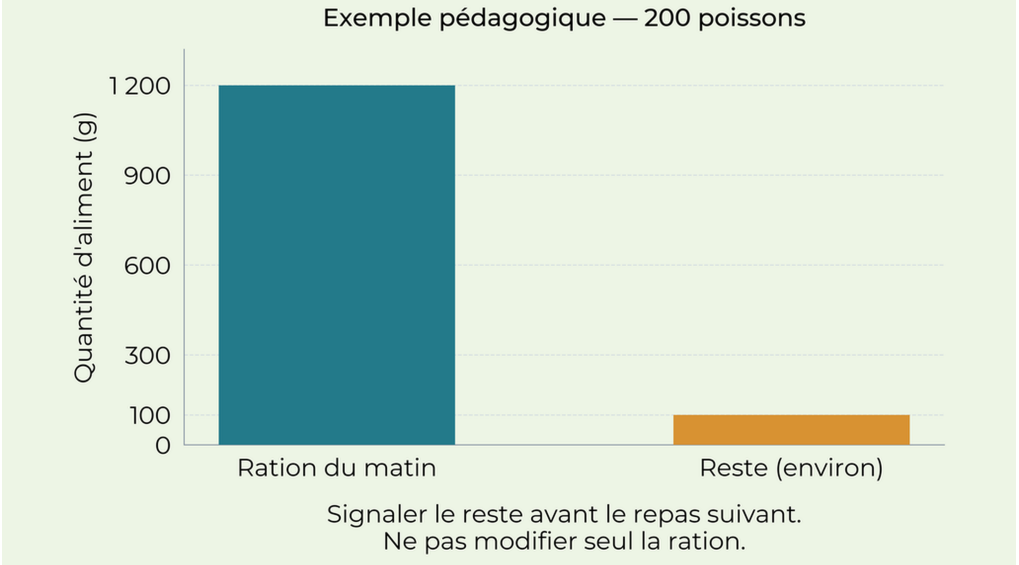
La quantité d'aliment dépend de l'espèce, du poids des animaux, de la température et des consignes d'élevage. Pèse la ration prévue et distribue-la régulièrement. Évite de donner plus « au cas où », car les restes dégradent l'eau.

Observer pendant le repas :
Regarde si les animaux viennent manger et si l'aliment est consommé. Une baisse d'appétit peut signaler un stress, un problème d'eau ou un souci de santé. Note ce que tu observes et demande conseil avant de modifier la ration.

Mesurer la croissance :
Lors des suivis prévus, un échantillon d'animaux peut être pesé pour estimer le poids moyen et la biomasse du bassin. Manipule-les calmement, avec le matériel adapté, puis remets-les rapidement dans leur milieu pour limiter le stress.

Exemple de suivi d'alimentation :
Un bassin contient 200 poissons. La ration du matin est fixée à 1,2 kg par le responsable. Tu la distribues en plusieurs passages, puis notes qu'environ 100 g restent après le repas. Tu le signales avant la distribution suivante, sans changer seul la ration.

Graphique chiffré



3. Prévenir les problèmes et tenir les registres :

Repérer les signes d'alerte :
Observe les animaux chaque jour. Des poissons qui halètent en surface, nagent de travers ou restent isolés demandent une attention rapide. Ces signes ne suffisent pas à poser un diagnostic. Préviens ton responsable et suis ses consignes.

Appliquer les règles d'hygiène :

Pour limiter la transmission de problèmes entre bassins, nettoie le matériel selon la procédure et évite de le déplacer sans précaution. Lave-toi les mains et porte les équipements prévus. Ne donne jamais de médicament de ta propre initiative.

Noter les informations utiles :
Un registre précis aide l'équipe à comprendre ce qui s'est passé et à suivre l'élevage. Inscris la date, le bassin, les mesures, les quantités d'aliment, les observations et les interventions. Écris des faits concrets plutôt que « tout va bien ».

Astuce de terrain :
Fais ta tournée dans le même ordre chaque jour. Tu risques moins d'oublier un bassin, et tu repères plus facilement une différence avec la veille. J'ai appris en stage qu'une note courte et datée est bien plus utile qu'un souvenir approximatif.

Mini cas concret :
À 7 h 30, tu observes 5 poissons qui restent près de la surface dans un bassin de 500 poissons. Tu vérifies l'oxygène avec l'appareil prévu, alertes le responsable et consignes la mesure ainsi que l'heure. Le livrable attendu est une fiche d'observation complétée et transmise.

Ta check-list de tournée :

- Vérifie les bassins, le débit et les équipements.
- Relève les paramètres demandés et note les valeurs.
- Observe le comportement des animaux avant et pendant le repas.
- Distribue la ration indiquée et signale les restes inhabituels.
- Consigne les anomalies et préviens le responsable sans attendre.

Ce qu'il faut retenir

Ta tournée quotidienne protège les animaux et permet de détecter rapidement les anomalies. Suis les consignes de l'élevage et consigne tes observations.

- Contrôle la **qualité de l'eau**, le débit et les équipements, puis observe le comportement des animaux.
- Distribue une **ration adaptée**, surveille les restes et signale toute baisse d'appétit sans modifier seul la quantité.
- Face à un signe inhabituel, alerte le responsable, respecte les règles d'hygiène et complète un **registre précis**.

Des notes datées et factuelles aident l'équipe à agir vite et à suivre l'évolution de l'élevage.

Chapitre 3 : Récolter et préparer la vente des produits aquacoles

1. Organiser la récolte :

Choisir le bon moment :
Avant la récolte, vérifie les commandes, le poids demandé et l'état des animaux. Selon l'espèce et la méthode d'élevage, on peut récolter des poissons, des crustacés ou des coquillages. Le moment choisi doit limiter le stress et faciliter le travail.

Préparer le matériel :
Prépare des épuisettes, des bacs propres, une balance, des caisses alimentaires et de la glace si le produit doit être vendu frais. Rince et désinfecte le matériel selon les consignes de l'exploitation. Un outil sale peut contaminer toute une récolte.

Récolter sans abîmer :
Travaille calmement et évite les manipulations inutiles. Trie les animaux selon l'espèce, la taille ou la commande. Compte les quantités et note les écarts. Sur le terrain, une récolte précipitée provoque souvent des blessures et des pertes.

Exemple de préparation de récolte :
Une commande demande 20 poissons d'environ 500 g. Tu prépares 2 bacs propres, la balance et les caisses, puis tu récoltes et pèses les poissons. Tu retiens les 20 individus correspondant le mieux à la demande.

2. Trier et préparer les produits :

Trier et contrôler :
Après la récolte, sépare les produits par espèce, calibre et état. Écarte les individus morts ou présentant une anomalie, puis applique la procédure de l'exploitation. Ce tri évite de vendre un produit abîmé ou non conforme à la commande.

Nettoyer et conditionner :
Selon le produit et les règles applicables, tu peux le rincer à l'eau propre, le préparer ou le laisser entier. Utilise des surfaces et des contenants propres. Étiquette les lots avec les informations demandées par l'exploitation, notamment l'espèce, la quantité et la date.

Maintenir la chaîne du froid :
Pour un produit frais, refroidis-le rapidement et garde-le à une température proche de celle de la glace fondante. Le règlement européen prévoit aussi que les produits congelés soient maintenus à -18 °C ou moins. Suis toujours le plan de maîtrise sanitaire du site.

Exemple de contrôle d'un lot :
Tu prépares 12 kg de poissons frais. Tu les répartis dans des caisses propres, avec de la glace, puis tu notes l'espèce, le poids total et l'heure de mise au froid sur la fiche de lot.

3. Préparer la vente et la livraison :

Vérifier la commande :
Compare les quantités préparées avec le bon de commande. Vérifie le poids, le nombre de pièces, le conditionnement et l'étiquette. Si une quantité manque, préviens la personne responsable avant le départ, au lieu de modifier la commande sans accord.

Organiser le transport :
Charge les produits dans un véhicule ou un contenant adapté, propre et réfrigéré si nécessaire. Réduis le temps entre la préparation et le départ. À l'arrivée, transmets les informations utiles au client et conserve les documents de traçabilité selon les consignes de l'exploitation.

Suivre les pertes et les résultats :
Pèse la récolte vendable et les pertes. Ces données aident à comparer les résultats aux objectifs et à mieux préparer la prochaine récolte. Note aussi les difficultés rencontrées, comme un manque de glace ou un calibre insuffisant.

À vérifier	Action sur le terrain
Commande	Confirme l'espèce, le poids et le nombre demandés.
Matériel	Prépare et nettoie les bacs, les outils et la balance.
Tri	Sépare les produits par espèce, calibre et état.
Froid	Mets rapidement les produits frais au froid et contrôle leur conservation.
Traçabilité	Note la date, l'espèce, le poids et le numéro de lot demandé.

Mini cas concret :
Une ferme aquacole doit livrer 15 kg de poissons frais à un restaurant avant 10 h. Tu récoltes, tries et pèses les poissons, puis tu les mets en caisses propres avec de la glace. Tu vérifies la commande et consignes l'heure et le poids du lot.

Résultat attendu : 15 kg préparés et livrés, avec une fiche de lot complétée. Le livrable attendu est le bon de préparation renseigné, accompagné des informations de traçabilité prévues par l'exploitation.

Ce qu'il faut retenir

Pour préparer une vente aquacole, organise la récolte selon la commande et manipule les produits avec soin.

- Prépare et désinfecte le matériel, puis récolte et trie sans abîmer les animaux.
- Contrôle l'état et le calibre, conditionne dans des contenants propres et assure la **chaîne du froid**.
- Vérifie la commande, organise le transport et renseigne la **traçabilité des lots**.
- Pèse les produits vendables et les pertes pour améliorer les prochaines récoltes.

Une préparation rigoureuse garantit des produits conformes, sûrs et livrés dans de bonnes conditions.

Fabrication de produits alimentaires (diversification au choix)

Présentation de la matière :
En CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu apprends à transformer des matières premières locales, puis à conditionner et stocker les produits. Tu appliques les **règles d'hygiène**, contrôles la qualité et réalises le nettoyage du matériel.

Cette diversification est évaluée en CCF, de **coefficient 2**. Hors CCF, l'examen final comprend un oral sur fiche de 20 minutes, avec 10 minutes de présentation et 10 minutes d'entretien. La durée du CCF dépend du dispositif de l'établissement.

Conseil :
Après chaque séance, consacre 15 minutes à une **fiche de fabrication**. Note les étapes, les contrôles effectués et les difficultés rencontrées. Pour une transformation de fruits, par exemple, décris précisément tes gestes plutôt que de recopier uniquement la recette.

Entraîne-toi à **expliquer tes choix** à voix haute. Prépare ton matériel avant de commencer et garde une place pour le nettoyage dans ton organisation. Si tu hésites, demande une démonstration, puis recommence calmement.

Table des matières

Chapitre 1 : Filières alimentaires et qualité des produits ..... Aller
1. Comprendre les filières alimentaires ..... Aller
2. Reconnaître et préserver la qualité ..... Aller
Chapitre 2 : Comprendre les matières premières et les procédés ..... Aller
1. Choisir et contrôler les matières premières ..... Aller
2. Comprendre les étapes de transformation ..... Aller
Chapitre 3 : Fabriquer et conditionner les aliments en sécurité ..... Aller
1. Préparer un poste de travail propre ..... Aller
2. Maîtriser la fabrication et la conservation ..... Aller
3. Conditionner et tracer les produits ..... Aller

Chapitre 1 : Filières alimentaires et qualité des produits

1. Comprendre les filières alimentaires :

Le parcours d'un aliment :
Une filière alimentaire rassemble les personnes et les étapes qui permettent à un produit d'arriver jusqu'au consommateur. Elle commence souvent à la ferme, puis passe par la transformation, le transport et la vente.

Les acteurs et leurs rôles :
Chaque acteur apporte quelque chose au produit. L'agriculteur récolte les matières premières, le transformateur les prépare, le transporteur les achemine et le commerçant les propose aux clients. Une bonne coordination évite les retards et les pertes.

Étape	Exemple de travail	Point à surveiller
Production	Récolter des mangues mûres	Écarter les fruits abîmés
Transformation	Laver, éplucher et cuire les fruits	Respecter la recette et l'hygiène
Distribution	Livrer les pots à un magasin	Protéger et identifier les produits

Les circuits de vente :
Un circuit court limite le nombre d'intermédiaires, par exemple quand tu vends directement sur l'exploitation. Un circuit plus long peut passer par un grossiste, une usine et plusieurs magasins. Le choix dépend des quantités, des clients et des moyens disponibles.

Exemple de circuit court :
Une exploitation récolte 40 kg de bananes, les transforme en confiture et vend 60 pots au marché local. Les étapes sont la récolte, le tri, la préparation, le conditionnement et la vente. Le livrable attendu est une fiche indiquant la quantité récoltée, le nombre de pots obtenus et leur destination.

2. Reconnaître et préserver la qualité :

Les critères de qualité :
La qualité ne se limite pas au goût. Elle comprend aussi l'aspect, la fraîcheur, la régularité, la composition et la sécurité sanitaire. Pour un produit transformé, pense également à vérifier que l'emballage est propre, fermé et adapté.

Représentation visuelle



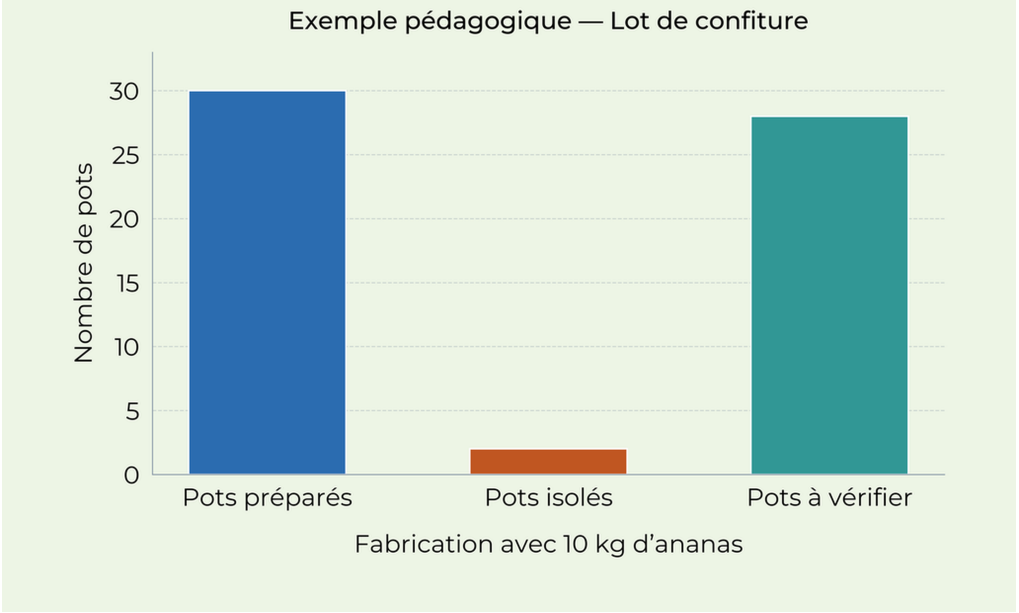
Préparation de confiture avec des fruits locaux pour la vente

La traçabilité et les contrôles :
La traçabilité permet de retrouver l'origine d'un lot et les étapes qu'il a suivies. Note les dates, les quantités, les fournisseurs et le numéro de lot. Ces informations aident à réagir si un problème est détecté. La réglementation européenne prévoit une traçabilité à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Les signes de qualité :
Certains signes distinguent des produits répondant à des critères précis. L'AOP relie le produit à un territoire et à un savoir-faire, tandis que l'IGP indique un lien avec une zone géographique pour au moins une étape. Le Label rouge met en avant une qualité supérieure, selon un cahier des charges.

Exemple de suivi d'un lot :
En stage, tu prépares 30 pots de confiture avec 10 kg d'ananas. Tu inscris la date de fabrication, le fournisseur des fruits, le numéro de lot et le nombre de pots. Si 2 pots fuient, tu les mets de côté et tu vérifies le reste du lot. Le livrable attendu est une fiche de fabrication remplie et un lot identifié.

Graphique chiffré



Ta check-list sur le terrain :

- Vérifie la propreté du plan de travail et du matériel avant de commencer.
- Contrôle l'état des matières premières et écarte celles qui sont abîmées.
- Note la date, la quantité et le numéro de lot sur ta fiche.
- Compte les produits finis et vérifie que les emballages sont bien fermés.
- Range les produits selon les consignes de conservation de l'atelier.

En atelier, j'ai vite compris qu'une étiquette oubliée ou une quantité mal notée peut compliquer tout le suivi. Prends l'habitude de remplir la fiche au fur et à mesure, plutôt que d'essayer de tout reconstituer à la fin.

Ce qu'il faut retenir

Une filière alimentaire regroupe les étapes et les acteurs qui conduisent un produit de la ferme au consommateur. Une bonne coordination limite les retards et les pertes.

- Choisis un **circuit de vente** adapté aux quantités, aux clients et à tes moyens.
- Évalue la qualité selon l'aspect, la fraîcheur, la composition, la sécurité et l'état de l'emballage.
- Assure la **traçabilité des lots** en notant dates, quantités, fournisseurs et numéros de lot.
- Respecte l'hygiène et vérifie les matières premières et les produits finis.

Remplis ta fiche au fur et à mesure pour suivre chaque lot et réagir rapidement en cas de problème. Les signes de qualité attestent aussi de critères spécifiques liés au territoire, au savoir-faire ou à un cahier des charges.

Chapitre 2 : Comprendre les matières premières et les procédés

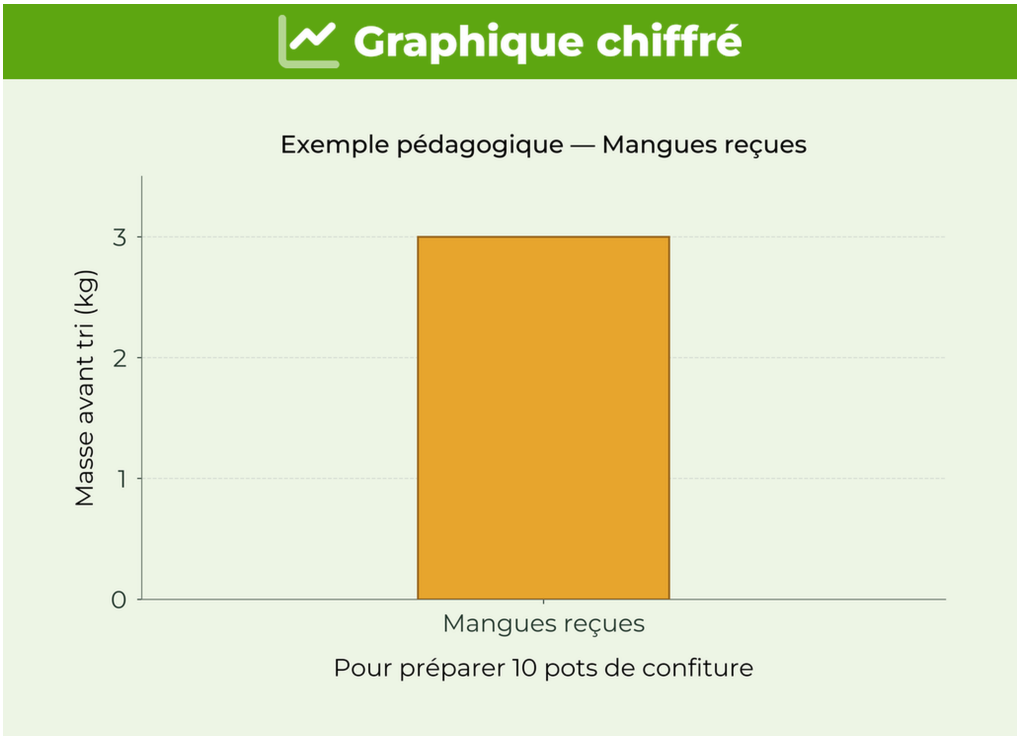
1. Choisir et contrôler les matières premières :

Identifier les matières premières :
Une matière première est un ingrédient de départ utilisé pour fabriquer un produit alimentaire. Tu peux travailler avec des fruits, des légumes, des céréales, du lait, du miel ou des épices. Le choix dépend du produit, de la saison et des ressources disponibles.

Vérifier la qualité à la réception :
Avant de transformer un aliment, vérifie son état, sa fraîcheur, son odeur et son aspect. Contrôle aussi la quantité reçue et les informations de traçabilité, comme le fournisseur et la date. Une matière première abîmée peut gâcher un lot entier.

Exemple de contrôle des mangues :
Pour préparer 10 pots de confiture, tu reçois 3 kg de mangues. Tu écartes les fruits moisis, pèses les fruits utilisables et notes le fournisseur ainsi que la date de réception. Tu gardes les mangues propres dans un endroit adapté avant leur transformation.

Graphique chiffré



Suivre une check-list de terrain :
Au début, cette vérification m'a évité de perdre du temps en pleine fabrication. Prends l'habitude de contrôler ces points avant d'ouvrir les emballages, puis signale tout problème à la personne responsable.

Point à vérifier	Action sur le terrain

Aspect	Repère les fruits abîmés, les moisissures et les salissures.
Odeur	Vérifie qu'elle correspond à l'aliment et qu'elle n'est pas anormale.
Quantité	Pèse ou compte les ingrédients reçus.
Traçabilité	Note le fournisseur, le produit et la date de réception.
Stockage	Range chaque aliment dans les conditions adaptées.

2. Comprendre les étapes de transformation :

Relier le procédé au produit :
Un procédé de fabrication est l'enchaînement des opérations qui transforment une matière première en produit fini. Selon le produit, tu peux trier, laver, éplucher, découper, cuire, sécher, fermenter ou conditionner. Chaque opération doit avoir un objectif précis.

Respecter l'ordre et les mesures :
Prépare ton matériel et suis la fiche de fabrication dans l'ordre indiqué. Respecte les quantités, les durées et les températures prévues. Une cuisson trop courte peut empêcher d'obtenir le résultat attendu, tandis qu'une cuisson trop longue peut altérer le goût.

Exemple de fabrication de confiture :
Tu transformes 2 kg de mangues avec 1 kg de sucre. Tu tries et laves les fruits, les découpes, les pèses, puis les cuis selon la recette de l'atelier. Tu remplis ensuite les pots propres et identifies le lot. Le livrable attendu est une fiche de fabrication indiquant les ingrédients, les étapes, les quantités et le nombre de pots obtenus.

Observer le résultat et corriger :
À chaque étape, observe la couleur, l'odeur, la texture et l'aspect du produit. Si tu remarques un écart, arrête-toi et préviens ton responsable au lieu d'improviser. Note les quantités réellement utilisées et le résultat, ces informations aideront à améliorer la prochaine fabrication.

Astuce d'organisation :
Lors de mes premiers essais, je pensais gagner du temps en préparant les pots pendant la cuisson. J'oubliais parfois une mesure importante. Prépare plutôt ton matériel avant de commencer, puis coche chaque étape au fur et à mesure.

Ce qu'il faut retenir

La qualité du produit dépend du contrôle des ingrédients et du respect des étapes de fabrication.

- À la réception, vérifie l'**aspect et la fraîcheur**, la quantité, la traçabilité et les conditions de stockage.

- Suis la fiche de fabrication dans l'ordre, en respectant les **quantités et les mesures** prévues.
- Observe le résultat à chaque étape, note les écarts et préviens ton responsable plutôt que d'improviser.

Prépare ton matériel avant de commencer et coche les étapes au fur et à mesure pour limiter les oublis et améliorer les prochaines fabrications.

Chapitre 3 : Fabriquer et conditionner les aliments en sécurité

1. Préparer un poste de travail propre :

Avant de commencer :
Quand je débutais en atelier, je voulais parfois aller trop vite. Pourtant, prendre quelques minutes pour préparer son poste évite bien des erreurs. Mets ta tenue propre, attache tes cheveux, retire tes bijoux et lave-toi soigneusement les mains à l'eau et au savon.

Nettoyage et organisation :
Nettoie et désinfecte les surfaces selon le protocole de l'atelier, puis respecte le temps de contact indiqué sur le produit. Range les produits d'entretien à l'écart des aliments. Garde aussi les ustensiles propres séparés de ceux qui ont servi aux produits crus.

Une contamination croisée arrive quand des microbes passent d'un aliment, d'une main ou d'un ustensile à un autre. Pour l'éviter, lave les fruits et légumes avec de l'eau potable et nettoie le matériel entre les tâches. Ces gestes sont particulièrement importants quand il fait chaud.

Exemple de préparation du poste :
Tu fabriques une confiture de mangue. Tu vérifies d'abord la propreté du plan de travail, laves les mangues, puis poses les fruits préparés dans un récipient propre. Tu ne réutilises pas un couteau tombé au sol sans le nettoyer.

Repères sur le terrain :

À vérifier	Geste à faire
Tes mains	Les laver avant de manipuler les aliments et après une tâche salissante.
Ton matériel	Le nettoyer entre aliments crus et aliments prêts à consommer.
Ton espace	Garder les produits d'entretien loin des denrées.
Tes matières premières	Écarter celles qui sont abîmées ou dont la qualité paraît douteuse.

Les bonnes pratiques d'hygiène servent à prévenir les contaminations tout au long de la fabrication. Le ministère de l'Agriculture rappelle notamment l'importance de nettoyer le matériel lors du passage des produits crus aux produits cuits ou lavés.

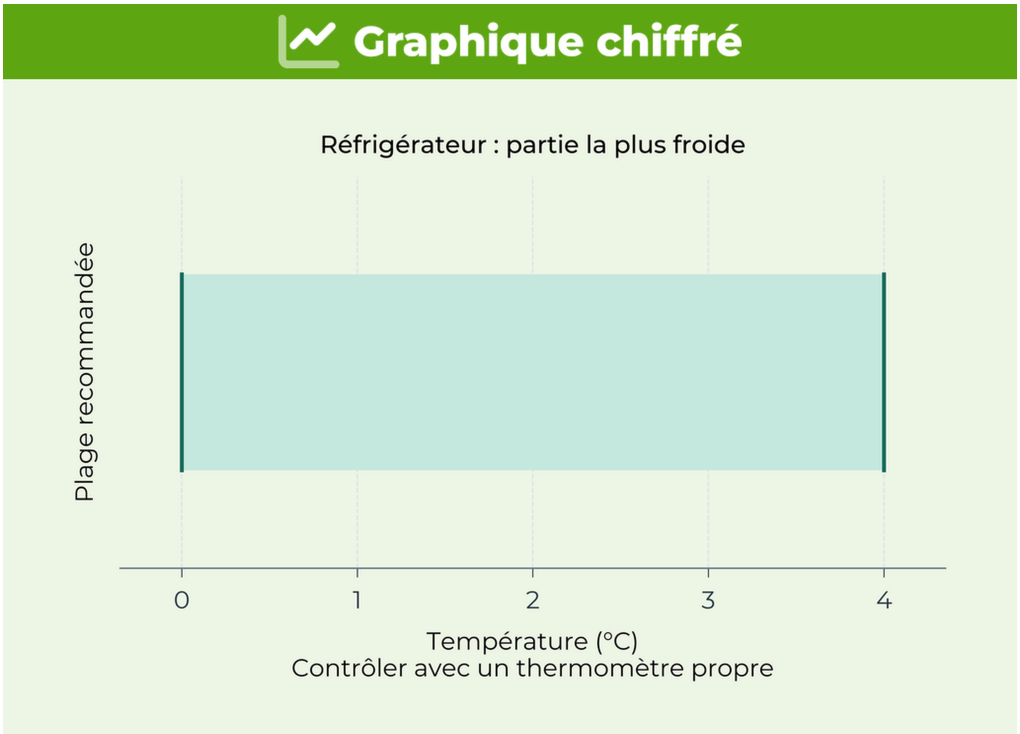
2. Maîtriser la fabrication et la conservation :

Suivre les étapes de fabrication :

Respecte la recette et les consignes de ton atelier, notamment les quantités, les durées et les températures prévues. Un aliment peut sembler normal tout en présentant un risque. Note les étapes importantes, car cela aide à repérer rapidement une erreur.

Le froid ralentit la multiplication de nombreux microbes, mais ne rend pas un aliment propre ou sûr à lui seul. Range rapidement les produits périssables au froid et limite le temps pendant lequel ils restent sur le plan de travail.

Contrôler les températures :
Utilise un thermomètre propre et vérifie les températures prévues par la recette, l'étiquette et les consignes professionnelles. Selon le ministère de l'Agriculture, la partie la plus froide d'un réfrigérateur domestique doit être maintenue entre 0 °C et 4 °C.



Ne choisis pas toi-même une durée ou une température de conservation pour un produit fabriqué. Elles dépendent du produit et de son procédé. Note les mesures demandées par ton atelier et signale immédiatement une panne, une température anormale ou un doute.

Mini-cas concret :
En atelier, tu prépares 6 pots de chutney de papaye. Tu suis la recette validée, contrôles les ingrédients, nettoies le matériel et notes l'heure de fabrication. Tu appliques ensuite le traitement prévu et vérifies les consignes de refroidissement avant le conditionnement.

Le résultat attendu est un lot identifié et fabriqué selon la procédure. Le livrable attendu est une fiche de fabrication remplie, avec la date, le numéro de lot, les quantités utilisées et les contrôles demandés par l'atelier.

Le ministère de l'Agriculture indique que la température de conservation doit être maîtrisée et que les aliments réfrigérés ne doivent pas subir de rupture de la chaîne du froid. Pour une denrée précise, suis toujours sa température réglementaire ou les indications du fabricant.

3. Conditionner et tracer les produits :

Choisir et remplir l'emballage :
Utilise uniquement un emballage propre, adapté au contact alimentaire et en bon état. Évite de toucher l'intérieur du pot ou du couvercle. Un emballage mal fermé ou souillé peut compromettre la protection du produit, même si la fabrication s'est bien passée.

Ferme le contenant selon la méthode prévue dans l'atelier. Vérifie ensuite qu'il n'y a pas de fuite, de fissure ou de couvercle mal posé. Ne conditionne pas un aliment tant qu'il n'a pas atteint l'étape prévue par la procédure.

Étiqueter et assurer le suivi :
Une étiquette claire permet de reconnaître le produit et de retrouver son origine en cas de problème. Selon les consignes et le type de produit, indique les informations requises, comme son nom, sa date de fabrication, son numéro de lot et ses conditions de conservation.

Ne confonds pas la date de fabrication avec une date limite de consommation. La durée de conservation doit être déterminée selon la recette, le procédé et les exigences de l'atelier, elle ne se choisit pas au hasard.

Ta check-list avant de quitter le poste :

Contrôle	C'est bon si…
Emballage	Il est propre, adapté et correctement fermé.
Étiquette	Les informations demandées sont lisibles et complètes.
Lot	Le produit peut être relié à sa fiche de fabrication.
Stockage	Le produit est rangé à la température prévue.
Anomalie	Tout doute est signalé, sans cacher ni distribuer le produit.

Exemple de traçabilité :
Tu remplis 6 pots le 19 octobre 2026. Ton atelier attribue au lot un code interne, que tu reportes sur les pots et sur la fiche de fabrication. Si un problème est repéré, l'équipe peut ainsi retrouver les produits concernés et leur parcours.

Ce qu'il faut retenir

Pour fabriquer des aliments sûrs, prépare ton poste avec méthode et respecte les procédures à chaque étape.

- Lave-toi les mains, nettoie et désinfecte le matériel, et sépare les aliments crus des produits prêts à consommer pour éviter les **contaminations croisées**.
- Suis la recette, contrôle les températures et limite le temps passé hors du froid. Note les contrôles et signale toute anomalie.
- Choisis un emballage propre et adapté, ferme-le correctement et assure la **traçabilité du lot** avec une étiquette complète.

En cas de doute, ne distribue pas le produit. La **sécurité alimentaire** repose sur l'hygiène, le respect des consignes et un suivi fiable.

Hébergement touristique et vente de produits locaux (diversification au choix)

Présentation de la matière :
Dans le CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), cette diversification t'apprend à **accueillir des touristes**, préparer un hébergement et vendre des produits locaux. Tu travailles la relation client, l'encaissement et les règles d'hygiène.

Cette matière conduit à l'épreuve professionnelle du module d'initiative professionnelle, de **coefficient 2**, évaluée en CCF pendant la formation. Hors CCF, l'examen final comprend un oral de 20 minutes, avec 10 minutes de présentation et 10 minutes d'entretien.

Conseil :
Je te conseille de consacrer **15 minutes par semaine** à une fiche pratique. Décris une activité réalisée, le matériel utilisé et les précautions prises. Entraîne-toi, par exemple, à présenter une confiture locale et à expliquer son prix.

Avec un camarade, simule un accueil ou une vente. Prépare tes explications sans réciter. Pense à **justifier tes choix** et demande un retour à ton enseignant. Si tu hésites, reprends calmement les étapes de ton activité.

Table des matières

Chapitre 1 : Accueillir les clients et vendre les produits locaux ..... Aller
1. Accueillir et comprendre le client ..... Aller
2. Présenter les produits et réaliser la vente ..... Aller

Chapitre 2 : Entretenir et aménager les lieux d'hébergement ..... Aller
1. Entretenir les chambres et les espaces communs ..... Aller
2. Aménager un hébergement pratique et accueillant ..... Aller

Chapitre 3 : Préparer et servir des spécialités régionales ..... Aller
1. Choisir et préparer une spécialité ..... Aller
2. Organiser le service et présenter le plat ..... Aller
3. Valoriser les produits et travailler avec méthode ..... Aller

Chapitre 1 : Accueillir les clients et vendre les produits locaux

1. Accueillir et comprendre le client :

Une première impression réussie :
Quand tu accueilles quelqu'un, souris, dis bonjour et laisse-lui le temps de regarder. Tiens-toi disponible sans le suivre partout. J'ai appris en stage qu'un accueil simple et chaleureux met souvent le client plus à l'aise qu'un long discours.

Repérer sa demande :
Pose une question ouverte pour comprendre ce qu'il cherche, puis écoute sa réponse sans l'interrompre. Tu peux demander s'il souhaite un produit pour cuisiner, offrir ou emporter. Ces précisions t'aident à proposer quelque chose d'utile plutôt qu'à réciter toute la gamme.

Les bons réflexes sur le terrain :

À vérifier	Ton réflexe
Accueil	Salue le client rapidement et avec le sourire.
Besoin	Pose une question et écoute la réponse.
Présentation	Garde l'espace propre et les produits bien rangés.
Information	Vérifie le prix et les informations disponibles.
Fin de l'échange	Remercie le client et propose de l'aide si besoin.

Exemple d'accueil :
Une cliente regarde des confitures sans se décider. Tu lui demandes si elle cherche une saveur pour son petit-déjeuner ou un cadeau. Elle répond qu'elle veut rapporter un produit local à sa famille. Tu peux alors lui présenter 2 parfums et lui indiquer leur prix.

2. Présenter les produits et réaliser la vente :

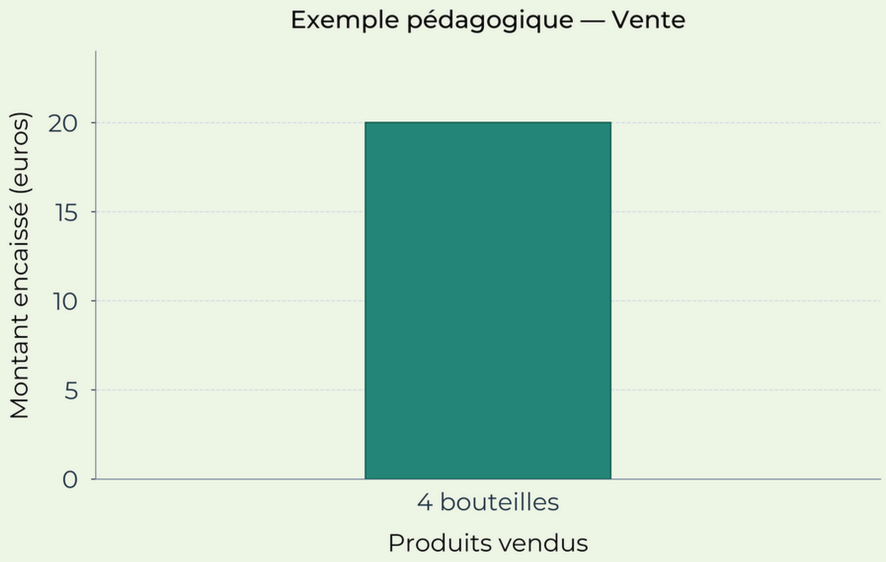
Mettre en valeur les produits locaux :
Présente les produits avec des mots simples et des informations vérifiées. Tu peux parler de leur origine, de leur saison, de leur fabrication ou de leur usage. Ne promets pas une qualité ou une provenance si tu ne peux pas la confirmer.

Conseiller sans forcer :
Relie ton conseil au besoin exprimé par le client. Explique le prix clairement et laisse-lui le choix. Si tu ne connais pas une réponse, dis-le franchement, puis demande à ton responsable. Inventer une information peut faire perdre confiance.

Mini cas concret et livrable :
Sur un marché, tu aides pendant 30 minutes à vendre du sirop local. Tu accueilles 6 clients, tu demandes leurs préférences, puis tu présentes le format de 25 cl à 5 euros. Tu vérifies les prix affichés et comptes les bouteilles vendues.

Résultat attendu : vendre 4 bouteilles rapporte 20 euros. Ton livrable est une fiche de suivi indiquant le nombre de clients accueillis, les produits vendus et le montant encaissé. Ce relevé aide l'équipe à suivre les ventes et à préparer le réassort.

Graphique chiffré



Exemple de conseil :
Un client cherche une boisson à offrir. Tu lui présentes le sirop, tu expliques comment le diluer et tu précises son prix de 5 euros. Tu peux proposer un sac si le magasin en a, sans insister s'il refuse.

Ce qu'il faut retenir

Pour bien vendre des produits locaux, accueille le client chaleureusement et découvre son besoin avant de lui proposer un article adapté.

- Pose une **question ouverte**, écoute sans interrompre et laisse le client choisir.
- Présente des **informations vérifiées** sur l'origine, la fabrication, l'usage et le prix.
- Garde l'espace propre, remercie le client et note les ventes pour faciliter le suivi et le réassort.

Reste honnête si tu ne connais pas une réponse et demande conseil à ton responsable. Un conseil pertinent, sans pression, inspire confiance.

Chapitre 2 : Entretenir et aménager les lieux d'hébergement

1. Entretenir les chambres et les espaces communs :

Garder un lieu propre :
Un hébergement propre rassure les visiteurs et protège leur santé. Après chaque départ, aère la chambre, retire le linge utilisé, nettoie les surfaces et vérifie la salle d'eau. Les espaces communs, comme l'entrée ou la salle de petit déjeuner, demandent aussi un entretien régulier.

Organiser ton travail :
Avance toujours dans le même ordre pour ne rien oublier : commence par débarrasser, puis nettoie du plus propre au plus sale. Utilise les produits selon leur étiquette, sans les mélanger, et garde le matériel de nettoyage à l'écart des denrées alimentaires.

Exemple d'entretien d'une chambre :
Après le départ d'un visiteur, tu as 30 minutes pour préparer une chambre. Tu ouvres la fenêtre, changes les draps, nettoies les sanitaires et contrôles le sol. Tu termines en vérifiant qu'il ne reste ni objet oublié ni produit d'entretien.

Représentation visuelle



Nettoyage et préparation d'une chambre pour accueillir des visiteurs

Ta vérification sur le terrain :

Point à contrôler	Action à faire

Air et odeurs	Aérer et repérer toute odeur inhabituelle.
Linge	Remplacer le linge utilisé et vérifier sa propreté.
Surfaces	Nettoyer les points de contact et les meubles.
Salle d'eau	Contrôler la propreté et l'écoulement de l'eau.
Équipements	Signaler les objets cassés ou défectueux.

Cette liste te sert de pense-bête pendant le ménage. En stage, j'ai vite compris qu'une vérification finale évite les oublis qui agacent les clients, comme une poubelle pleine ou une ampoule grillée. Un lieu utilisé par les visiteurs doit rester propre et bien entretenu.

2. Aménager un hébergement pratique et accueillant :

Choisir un aménagement adapté :
Un aménagement réussi facilite les gestes du quotidien et permet de circuler sans danger. Dégage les passages, place les meubles de façon logique et vérifie que les équipements sont accessibles. Pense aussi aux besoins des personnes à mobilité réduite, en respectant les règles applicables au lieu.

Tenir compte du climat et du territoire :
Dans les régions chaudes, l'ombre, l'aération et la protection contre les insectes comptent beaucoup. Choisis des matériaux faciles à nettoyer et adaptés à l'humidité du lieu. Si tu aménages un espace pour vendre des produits locaux, garde les produits visibles, propres et séparés des produits d'entretien.

Exemple d'aménagement d'une petite chambre :
Tu dois réorganiser une chambre de 12 m² dans un gîte agricole. Tu déplaces une chaise qui bloque le passage, installes une moustiquaire en bon état et réserves un coin propre pour présenter 3 produits locaux emballés. Le livrable attendu est un plan simple de la chambre, avec les meubles et les zones de circulation indiqués.

Signaler les réparations utiles :
Lors de ton contrôle, note les défauts au lieu de les masquer. Une fuite, une prise abîmée ou une serrure qui ferme mal doit être signalée rapidement à la personne responsable. Ne réalise pas toi-même une réparation électrique ou un travail qui exige une qualification particulière.

Astuce de terrain :
Garde une fiche par chambre avec la date, les défauts repérés et la réparation demandée. Par exemple, si 2 chambres ont chacune une moustiquaire déchirée, la fiche permet de transmettre clairement les besoins et de vérifier ensuite que le remplacement a été fait.

Ce qu'il faut retenir

Un hébergement propre et bien aménagé protège la santé des visiteurs et rend leur séjour plus agréable. Adopte une méthode régulière et vérifie chaque chambre avant l'arrivée.

- Aère, remplace le linge, nettoie les surfaces et contrôle la salle d'eau.
- Utilise les produits selon leur étiquette, sans les mélanger ni les placer près des aliments.
- Veille à une **circulation sans danger**, à des équipements accessibles et à un aménagement adapté au climat.
- Note les défauts et signale rapidement les réparations nécessaires, sans intervenir sur les travaux spécialisés.

Une **vérification finale** et une fiche de suivi par chambre t'aident à éviter les oublis et à transmettre clairement les problèmes.

Chapitre 3 : Préparer et servir des spécialités régionales

1. Choisir et préparer une spécialité :

Le choix du plat :
Une spécialité régionale raconte un territoire. Choisis une recette adaptée aux produits disponibles, à la saison et au matériel de la cuisine. En région chaude, les fruits, légumes, tubercules, poissons ou épices locaux peuvent être au cœur du menu.

La préparation :
Avant de commencer, lis la recette jusqu'au bout et vérifie les quantités. Prépare ton plan de travail, lave tes mains et sépare les aliments crus des aliments prêts à servir. Respecte les consignes de conservation et de cuisson données par ton établissement.

- Repère les ingrédients et le matériel nécessaires.
- Lave et prépare les produits sans gaspillage.
- Respecte l'ordre des étapes et surveille les cuissons.
- Goûte avec un ustensile propre, puis ajuste l'assaisonnement.

Exemple de préparation :
Pour 6 personnes, tu prépares un plat mijoté avec 900 g de légumes locaux et 600 g de poisson. Tu pèses les ingrédients, prépares les légumes, puis ajoutes le poisson au bon moment pour éviter qu'il ne se défasse.

2. Organiser le service et présenter le plat :

La mise en place :
Un bon service commence avant l'arrivée des clients. Prépare la vaisselle, les couverts et les boissons, puis vérifie la température et la présentation des plats. Garde le poste propre et range les produits de façon à les retrouver rapidement.

Le service :
Présente le plat avec des mots simples. Indique son nom, ses ingrédients principaux et, si tu les connais, son origine ou une particularité de sa préparation. Reste attentif aux demandes et signale clairement les ingrédients pouvant poser problème.

Point à vérifier	Action sur le terrain
Poste	Garde le plan de travail propre et dégagé.
Vaisselle	Vérifie qu'elle est propre et adaptée au plat.
Présentation	Soigne les portions et essuie le bord de l'assiette.
Information	Annonce le nom du plat et ses ingrédients principaux.

Envoi	Sers les assiettes sans attendre inutilement.

Exemple de service :
Tu sers 8 assiettes d'une spécialité mijotée. Tu répartis les portions de façon régulière, ajoutes la garniture prévue et annonces le nom du plat à chaque table. Le client comprend ce qu'il déguste et reçoit une présentation soignée.

3. Valoriser les produits et travailler avec méthode :

Le lien avec le territoire :
Explique simplement d'où viennent les produits et pourquoi ils sont utilisés dans la recette. Une histoire courte et exacte donne du sens au plat. Évite d'inventer une origine ou une tradition si tu n'en es pas sûr.

Le mini-cas pratique :
Lors d'un repas pour 12 visiteurs, tu dois proposer une spécialité préparée avec des produits locaux. Tu vérifies les ingrédients, organises les tâches, cuis les aliments selon la recette, puis dresses et sers les portions dans les temps.

Le livrable attendu :
Prépare une fiche simple comprenant le nom du plat, les ingrédients et leurs quantités pour 12 personnes, les étapes de préparation, le matériel nécessaire et une phrase de présentation destinée aux visiteurs.

Astuce de terrain :
En stage, j'ai appris à ne pas attendre le dernier moment pour préparer les assiettes et les couverts. Une vérification rapide avant le service évite les allers-retours et te laisse plus de temps pour accueillir les clients correctement.

Ce qu'il faut retenir

Pour réussir une spécialité régionale, adapte la recette aux produits, à la saison et au matériel disponibles. Prépare et sers avec méthode.

- Vérifie ingrédients, quantités et matériel, puis respecte l'hygiène, les étapes et les cuissons.
- Organise ton poste et soigne la température, les portions et la présentation.
- Présente le plat et ses **ingrédients principaux**, en valorisant les produits locaux sans inventer leur origine.
- Prépare une fiche avec les quantités, les étapes, le matériel et une phrase de présentation.

Une bonne organisation te permet de servir à temps et d'offrir aux clients une expérience claire et soignée.

Entretien des espaces (diversification au choix)

Présentation de la matière :
Dans le CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), tu peux découvrir l'entretien des espaces grâce au **module d'initiative professionnelle** choisi par ton établissement. Tu apprends à participer à des travaux adaptés aux espaces locaux et à leur préservation.

Cette matière conduit à l'épreuve professionnelle de diversification, de **coefficient 2**, pratique et orale en CCF pendant la formation. Hors CCF, l'examen final comporte un oral de 20 minutes sur une fiche d'activités, avec 10 minutes de présentation puis 10 minutes d'entretien.

Conseil :
Je te conseille de préparer une **fiche par chantier**. Note l'objectif, les outils utilisés, les consignes reçues et le résultat obtenu. Ajoute une difficulté rencontrée et explique comment tu l'as surmontée, sans chercher à embellir ton travail.

Réserve **15 minutes chaque semaine** pour relire tes notes et expliquer tes gestes à voix haute. Demande des corrections à ton enseignant. Avance progressivement, mieux vaut comprendre une intervention que réciter une description sans pouvoir la justifier.

Table des matières

Chapitre 1 : Repérer les espaces et préparer leur entretien ..... Aller
1. Repérer et décrire les espaces ..... Aller
2. Préparer le chantier d'entretien ..... Aller
Chapitre 2 : Réaliser l'entretien des espaces en sécurité ..... Aller
1. Préparer le chantier ..... Aller
2. Utiliser les outils en sécurité ..... Aller
3. Terminer et rendre compte ..... Aller
Chapitre 3 : Vérifier les travaux et rendre compte ..... Aller
1. Contrôler le travail réalisé ..... Aller
2. Rendre compte du résultat ..... Aller
3. Réagir si le résultat n'est pas conforme ..... Aller

Chapitre 1 : Repérer les espaces et préparer leur entretien

1. Repérer et décrire les espaces :

Identifier les zones :
Avant de sortir les outils, fais le tour du site et repère les espaces à entretenir. Observe leur usage, leur taille, leur état et les végétaux présents. Cette étape t'évite d'oublier une zone ou de choisir une méthode inadaptée.

Observer les besoins :
Note ce qui doit être fait : ramasser les feuilles, désherber, tailler, arroser ou dégager un passage. Repère aussi les risques, comme un sol glissant, une branche basse ou un outil laissé au sol. Une observation calme fait gagner du temps sur le chantier.

Zone à repérer	Éléments à observer	Exemple d'entretien
Allée	Feuilles, boue, obstacles	Balayer et dégager le passage
Espace planté	Herbes, branches, sol sec	Désherber ou arroser selon le besoin
Abords d'un bâtiment	Déchets, végétation, accès	Ramasser et maintenir l'accès libre

Exemple de repérage :
Sur un site agricole, tu repères une allée de 30 mètres, un massif de 12 mètres carrés et les abords d'un bâtiment. Tu notes les feuilles dans l'allée, les herbes dans le massif et les déchets près de l'entrée.

Mini cas de terrain :
Tu dois préparer l'entretien de 3 zones avant l'arrivée d'un groupe. Tu les parcours en 10 minutes, tu notes leur état et tu indiques les priorités. Le livrable attendu est une fiche de repérage avec 3 zones, leurs besoins et les risques observés.

2. Préparer le chantier d'entretien :

Organiser les étapes :
Commence par les tâches qui libèrent les passages, puis avance zone par zone. Prévois le matériel adapté et vérifie son état avant de commencer. Sur un chantier en climat chaud, pense aussi à l'ombre, à l'eau et aux horaires de travail.

Prévoir le matériel et la sécurité :
Choisis tes outils selon le travail : balai pour une allée, binette pour les herbes, sécateur pour de petites branches. Mets des chaussures fermées et des gants adaptés. Garde les outils rangés quand tu ne les utilises pas.

Checklist avant de commencer :

- Repère les 3 à 5 zones prévues et leur priorité.
- Vérifie que les outils sont propres et en bon état.
- Prends les équipements de protection adaptés.
- Repère les obstacles et sécurise les passages.
- Prévois de l'eau et des pauses si la chaleur est forte.

Exemple de préparation :
Pour nettoyer une allée de 30 mètres et désherber un massif de 12 mètres carrés, tu prépares un balai, une binette, des gants et une brouette. Tu dégages d'abord l'allée, puis tu désherbes le massif, en gardant les outils hors du passage.

Astuce de terrain :
J'ai souvent vu des élèves prendre tout le matériel disponible, puis perdre du temps à le transporter. Prends seulement ce qui sert aux tâches prévues, et vérifie les outils avant de partir. Tu repéreras plus facilement une panne ou une pièce manquante.

Ce qu'il faut retenir

Avant d'entretenir un site, parcours chaque espace pour relever son état, ses besoins et les risques. Cette **fiche de repérage** t'aide à organiser les tâches et les priorités.

- Observe les zones, les végétaux, les obstacles et les accès.
- Planifie les interventions dans un ordre efficace, en libérant d'abord les passages.
- Choisis le matériel adapté, vérifie son état et porte les **équipements de protection**.
- Par forte chaleur, prévois de l'eau, de l'ombre et des pauses.

Prépare uniquement les outils nécessaires et garde-les hors des passages. Un chantier bien organisé est plus sûr et te fait gagner du temps.

Chapitre 2 : Réaliser l'entretien des espaces en sécurité

1. Préparer le chantier :

Repérer les risques :
Avant de commencer, observe l'espace et repère les dangers : sol glissant, trou, branche basse, outil oublié ou présence de personnes. En zone chaude, pense aussi au soleil, à la chaleur et aux insectes. Cette observation t'aide à choisir une méthode adaptée.

Organiser le travail :
Délimite la zone si des personnes peuvent passer à proximité. Prépare seulement les outils nécessaires et vérifie qu'ils sont en bon état. Garde un accès dégagé pour circuler et poser le matériel sans risque.

Équipement de protection :
Choisis tes protections selon la tâche : chaussures fermées et antidérapantes, gants adaptés, lunettes contre les projections ou protection auditive pour une machine bruyante. Porte des vêtements ajustés, qui ne risquent pas de se prendre dans les outils.

Exemple de préparation :
Avant de désherber un carré de 20 m² près d'un passage, tu repères les trous, éloignes les outils inutilisés, installes une signalisation et enfiles des gants et des chaussures fermées. Tu préviens ainsi les chutes et les blessures aux mains.

2. Utiliser les outils en sécurité :

Gestes et déplacements :
Utilise chaque outil pour sa fonction et garde les autres personnes à distance. Quand tu le transportes, oriente sa partie coupante vers le bas et loin de ton corps. Ne laisse jamais un outil au milieu d'un passage.

Vérifications pendant le travail :
Vérifie l'état des manches, des lames, des câbles et des protections avant utilisation. Si un outil est abîmé, arrête-toi, signale le problème et ne le réutilise pas. Pour une machine, suis les consignes de ton enseignant ou de ton tuteur.

Situation	Réflexe de sécurité
Sol mouillé ou irrégulier	Ralentis et dégage les obstacles
Outil endommagé	Arrête de l'utiliser et préviens ton responsable
Passage de personnes	Éloigne-les de la zone de travail
Forte chaleur	Fais des pauses et bois régulièrement

Checklist avant de commencer :

- J'ai repéré les dangers et les passages.
- J'ai choisi des protections adaptées.
- J'ai vérifié mes outils.
- J'ai rangé les objets inutiles hors de la zone.
- J'ai prévenu les personnes proches du chantier.

3. Terminer et rendre compte :

Ranger sans se blesser :
À la fin, pose les outils dans un endroit prévu, lames protégées et machines arrêtées. Ramasse les déchets sans saisir à mains nues un objet coupant ou inconnu. Laisse le passage propre pour éviter qu'une personne trébuche après ton départ.

Signaler les problèmes :
Préviens ton responsable en cas de blessure, de matériel défectueux ou de danger que tu ne peux pas supprimer seul. Décris simplement le lieu, le problème et les mesures déjà prises. Une information précise permet d'agir rapidement.

Exemple de chantier :
Avec ton tuteur, tu entretiens une allée de 30 m² pendant 45 minutes. Tu balises l'accès, retires les feuilles avec un râteau, ramasses les déchets avec des gants, puis ranges le matériel. Le livrable attendu est une allée propre et dégagée, avec une fiche indiquant la surface, la durée et tout incident observé.

Ce qu'il faut retenir

Pour entretenir un espace sans danger, prépare soigneusement le chantier, travaille avec méthode et range tout à la fin.

- Repère les risques, balise la zone et choisis des **protections adaptées**.
- Vérifie tes outils, utilise-les pour leur fonction et garde les personnes à distance.
- Arrête d'utiliser tout matériel abîmé et signale les dangers ou incidents.
- Range les outils en sécurité et laisse les passages propres et dégagés.

Une bonne **préparation du chantier** et un **rangement sécurisé** protègent l'équipe et les personnes présentes.

Chapitre 3 : Vérifier les travaux et rendre compte

1. Contrôler le travail réalisé :

Les points à vérifier :
Quand tu as terminé un travail d'entretien, prends le temps de contrôler le résultat. Vérifie que la zone prévue a été entièrement traitée, que les consignes ont été respectées et qu'aucun déchet ni outil n'a été oublié.

Une vérification en sécurité :
Observe la zone sans te précipiter. Repère les risques qui restent, comme une branche au sol, un outil coupant mal rangé ou un passage rendu glissant par l'arrosage. Si tu constates un danger, sécurise la zone et préviens ton responsable.

À contrôler	Question à te poser
Zone	Ai-je traité toute la surface demandée ?
Résultat	Le travail correspond-il aux consignes ?
Sécurité	Reste-t-il un danger ou un obstacle ?
Matériel	Les outils sont-ils propres et rangés ?
Déchets	Sont-ils triés ou évacués comme prévu ?

Exemple de contrôle d'un massif :
Après le désherbage d'un massif de 20 m², tu regardes si les herbes indésirables ont été retirées sans abîmer les plantes. Tu comptes aussi les sacs évacués et vérifies que les outils sont rangés.

2. Rendre compte du résultat :

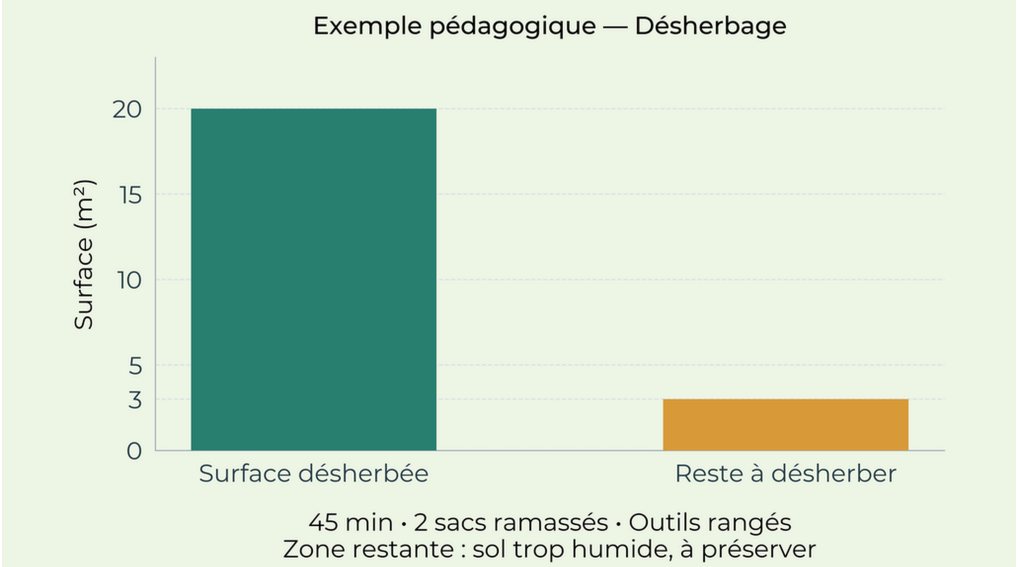
Les informations utiles :
Quand tu fais ton compte rendu, reste précis et honnête. Indique le travail effectué, la zone concernée, le matériel utilisé, la durée et le résultat observé. Signale aussi ce qui n'a pas pu être terminé ou ce qui demande une intervention.

Une transmission claire :
Tu peux rendre compte oralement à ton responsable ou compléter une fiche de suivi. Donne les faits dans l'ordre et évite les phrases vagues, comme « c'est fait ». Une information claire aide l'équipe à organiser la suite du travail.

Exemple de compte rendu :

Tu as désherbé 20 m² en 45 minutes, ramassé 2 sacs de végétaux et rangé les outils. Tu précises qu'une zone de 3 m² reste à faire, car le sol était trop humide pour travailler sans l'abîmer.

Graphique chiffré



3. Réagir si le résultat n'est pas conforme :

Repérer et expliquer l'écart :
Un travail peut être incomplet ou différent de ce qui était demandé. Compare le résultat aux consignes, puis explique simplement ce qui pose problème. Ne cache pas un oubli ou une difficulté, car cela peut retarder l'entretien ou créer un risque.

Représentation visuelle

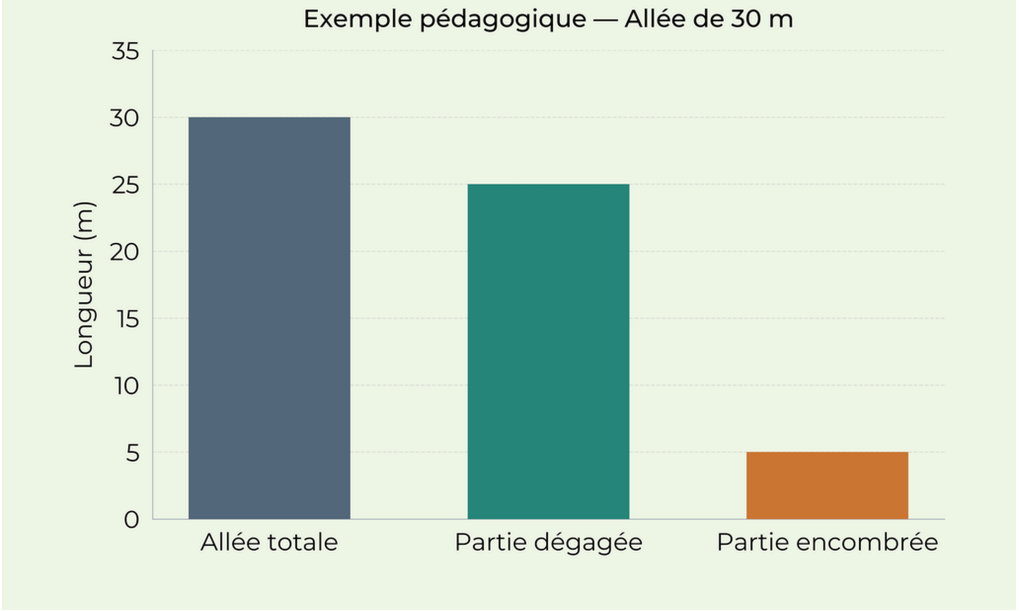


Contrôle qualité des fruits récoltés selon des critères précis

Proposer une suite adaptée :
Si tu peux corriger l'écart sans danger et dans le cadre des consignes, fais-le, puis vérifie à nouveau. Sinon, demande l'avis de ton responsable. Sur le terrain, mieux vaut signaler une difficulté tôt que prendre une initiative risquée.

Exemple de suivi d'une zone :
Sur une allée de 30 m, tu constates que 5 m restent encombrés par des branches. Tu balises cette partie, préviens ton responsable et notes la longueur restante sur la fiche de suivi. Le livrable attendu est une fiche datée indiquant la zone, le résultat, l'écart et la suite à prévoir.

Graphique chiffré



Ce qu'il faut retenir

Après chaque intervention, vérifie le travail et transmets un bilan **précis et honnête**.

- Contrôle la zone, le respect des consignes, la sécurité, le rangement des outils et la gestion des déchets.
- Indique le travail effectué, le lieu, le matériel, la durée et le résultat observé.
- Signale tout élément restant ou tout écart, puis **sécurise la zone**.
- Corrige uniquement si tu peux le faire sans danger ; sinon, demande conseil à ton responsable.

Un compte rendu clair aide l'équipe à organiser la suite et à intervenir correctement.

Apiculture (diversification au choix)

Présentation de la matière :
Dans le CAPA ARC (Agricultures des régions chaudes), l'Apiculture peut constituer un **support de diversification** du module d'initiative professionnelle, lorsque ton établissement le propose.

Tu découvres le suivi des colonies, l'entretien des ruches et la récolte du miel, avec une attention particulière à **l'hygiène et la sécurité**.

L'épreuve associée au module porte un **coefficient 2**. Elle est évaluée en CCF pendant la formation. Hors CCF, l'examen final comprend un oral de 20 minutes sur une fiche d'activités.

Conseil :
Je te conseille de tenir un **carnet de terrain**. Après chaque séance, note tes observations, le matériel utilisé et les gestes réalisés. Consacre 10 minutes à cette reprise pour garder des exemples précis à expliquer.

Entraîne-toi à présenter une intervention avec tes mots. Prépare aussi une liste des protections à vérifier avec ton enseignant. Si tu hésites, demande une démonstration avant d'agir. Privilégie toujours des **gestes calmes et maîtrisés** plutôt que la rapidité.

Table des matières

Chapitre 1 : Abeilles et flore mellifère ..... Aller
1. Comprendre le rôle des abeilles ..... Aller
2. Préserver les plantes mellifères ..... Aller
Chapitre 2 : Installer et entretenir un rucher en sécurité ..... Aller
1. Choisir et préparer l'emplacement ..... Aller
2. Travailler sans te mettre en danger ..... Aller
3. Entretenir le rucher et suivre les colonies ..... Aller
Chapitre 3 : Récolter et valoriser les produits de la ruche ..... Aller
1. Préparer la récolte ..... Aller
2. Extraire et conserver le miel ..... Aller
3. Valoriser les produits de la ruche ..... Aller

Chapitre 1 : Abeilles et flore mellifère

1. Comprendre le rôle des abeilles :

Leur alimentation :
Les abeilles récoltent le nectar, qui leur fournit de l'énergie, et le pollen, utile notamment pour nourrir les larves. Une flore variée aide donc la colonie à trouver différentes ressources au fil des saisons.

La pollinisation au champ :
Quand une abeille visite une fleur, du pollen peut s'accrocher à son corps et être déposé sur une autre fleur. Ce transport favorise la formation de fruits et de graines chez de nombreuses plantes cultivées.

Les autres pollinisateurs :
L'abeille domestique n'est pas la seule à polliniser les plantes. Les abeilles sauvages, les bourdons, les syrphes et d'autres insectes participent aussi à ce travail. Il faut donc préserver des milieux qui leur conviennent à tous.

Exemple de pollinisation :
Sur une parcelle de courgettes, tu peux observer des abeilles visiter les fleurs. Leur passage favorise la pollinisation, mais la présence de fleurs ne garantit pas à elle seule une bonne récolte, car la météo et l'état des plants comptent aussi.

Repères à retenir :

Ressource ou milieu	À quoi ça sert	Exemple
Nectar	Fournit de l'énergie	Fleurs de trèfle
Pollen	Apporte des protéines	Fleurs de colza
Haies et bandes fleuries	Offrent des fleurs et des abris	Haie diversifiée

2. Préserver les plantes mellifères :

Choisir et diversifier les plantes :
La flore mellifère regroupe les plantes qui fournissent du nectar, du pollen, ou les deux. Selon le ministère de l'Agriculture, la diversité des arbres, des arbustes et des plantes herbacées contribue aux ressources des abeilles et des autres pollinisateurs.

Échelonner les floraisons :
Ne mise pas tout sur une seule espèce qui fleurit quelques semaines. Cherche plutôt à offrir des fleurs à différentes périodes, en tenant compte du climat local. En région chaude, la sécheresse peut modifier la floraison et réduire les ressources disponibles.

Agir sans abîmer les ressources :
Tu peux conserver des haies, laisser certaines zones fleurir et retarder la fauche d'une bande lorsque c'est possible. Avant d'implanter un couvert mellifère, vérifie qu'il convient au sol, au climat et aux cultures de l'exploitation.

Suivi pratique :
Sur le terrain, note ce que tu observes plutôt que de te fier à une seule visite. Cette petite routine t'aide à repérer les périodes pauvres en fleurs et à discuter d'aménagements adaptés avec ton maître de stage.

À vérifier	Action sur le terrain
Floraison	Note les plantes fleuries et la date
Ressources	Repère les périodes avec peu de fleurs
Haies et bordures	Observe leur état et leur diversité
Entretien	Évite de tout faucher en même temps
Plantation	Choisis des espèces adaptées au site

Mini cas concret d'observation :
Sur une exploitation, tu observes une bordure de champ de 20 mètres pendant 2 semaines, à raison de 2 passages par semaine. Tu notes la date, les plantes en fleurs et les insectes visibles. Résultat : tu repères une période sans floraison. Livrable attendu : une fiche de suivi de 4 observations et une proposition d'entretien ou de plantation adaptée au site.

Astuce de terrain :
Évite de faucher toute une bordure le même jour si tu peux procéder par sections. Tu conserves ainsi des zones en fleurs pendant que d'autres sont entretenues. Vérifie toutefois les consignes de l'exploitation et les règles locales avant d'intervenir.

Ce qu'il faut retenir

Les abeilles trouvent dans les fleurs le nectar et le pollen, et contribuent à la **pollinisation des cultures**. D'autres insectes pollinisateurs jouent aussi un rôle essentiel.

- Diversifie les plantes mellifères et leurs périodes de floraison pour maintenir des ressources toute l'année.
- Préserve les haies et les bandes fleuries, et évite de tout faucher en même temps.

- Observe régulièrement les floraisons et les insectes pour repérer les périodes pauvres en ressources.

Choisis des aménagements adaptés au sol et au climat local. Un suivi simple t'aide à proposer des actions favorables à la **biodiversité locale**.

Chapitre 2 : Installer et entretenir un rucher en sécurité

1. Choisir et préparer l'emplacement :

Choisir un terrain adapté :
Avant d'installer tes ruches, observe le terrain à différents moments de la journée. Choisis un endroit accessible, stable et si possible abrité des vents forts. Vérifie aussi que les abeilles auront de l'eau et des ressources florales à proximité.

Réduire les risques pour les personnes :
Éloigne les ruches des chemins fréquentés, des habitations et des lieux où travaillent d'autres personnes. Les règles de distance varient selon les départements. Renseigne-toi auprès de ta mairie et consulte les règles locales avant l'installation.

Préparer le matériel :
Pose les ruches sur des supports solides, à niveau et assez hauts pour éviter l'humidité du sol. Prépare ta combinaison, tes gants, ton voile, ton enfumoir, ton lève-cadres et une trousse de premiers secours avant de commencer.

Exemple de repérage :
Pour installer 3 ruches sur une parcelle de stage, tu vérifies l'accès du véhicule, l'ombre disponible et la présence d'un point d'eau. Tu demandes aussi à ton maître de stage de confirmer les distances applicables auprès de la mairie.

2. Travailler sans te mettre en danger :

Avant d'ouvrir une ruche :
Regarde la météo et choisis un moment calme, sans pluie ni vent fort. Préviens la personne qui t'accompagne, ferme bien ta tenue et vérifie que le voile ne laisse aucun passage. Évite le parfum et les gestes brusques.

Pendant l'intervention :
Place-toi sur le côté ou derrière la ruche, sans bloquer l'entrée. Utilise l'enfumoir avec modération et garde-le sous surveillance sur une surface non inflammable. Soulève les éléments en gardant le dos droit et en pliant les genoux.

En cas de piqûre ou de réaction :
Éloigne-toi calmement du rucher et retire le dard rapidement sans presser la poche à venin. Si tu as du mal à respirer, un gonflement important ou un malaise, préviens immédiatement les secours. Une allergie connue doit être signalée avant le travail.

Astuce de terrain :
Avant d'ouvrir, pose à portée de main tout ce dont tu auras besoin. J'ai appris qu'un outil oublié oblige parfois à interrompre la visite, ce qui augmente le stress des abeilles et le risque de gestes maladroits.

3. Entretenir le rucher et suivre les colonies :

Contrôler le site et le matériel :
Lors de tes passages, vérifie la stabilité des supports, l'état des toits et l'absence de branches qui gênent l'accès. Garde les abords dégagés, sans herbes hautes devant les entrées. Range les outils et éteins complètement l'enfumoir après usage.

Observer sans ouvrir inutilement :
Note l'activité à l'entrée, les réserves visibles et tout signe inhabituel, comme une forte mortalité ou une odeur anormale. Désinfecte ou nettoie le matériel entre les colonies selon les consignes de ton encadrant, pour limiter la transmission de maladies.

Garder des traces et respecter les obligations :
Inscris la date, le numéro de la ruche, les observations et les interventions dans un carnet. En France, la déclaration des ruches est annuelle, généralement entre le 1er septembre et le 31 décembre. Vérifie les modalités en vigueur auprès du ministère.

Point à vérifier	Action sur le terrain
Tenue	Vérifier le voile, les gants et les fermetures
Météo	Reporter si les conditions sont dangereuses
Enfumoir	Le poser sur une surface non inflammable
Abords	Dégager les entrées et vérifier les supports
Suivi	Noter la date, la ruche et les observations

Mini-cas de visite :
Sur un rucher de 3 colonies, tu réalises une visite accompagnée de 30 minutes. Tu vérifies les supports, observes l'activité à l'entrée, inspectes les colonies selon les consignes, puis notes 3 observations et les éventuelles actions à prévoir dans le carnet de rucher. Le livrable attendu est une fiche de suivi datée pour chaque ruche.

Ce qu'il faut retenir

Pour installer un rucher, choisis un emplacement adapté et respecte les règles locales. Prépare ton matériel et adopte des gestes prudents lors de chaque intervention.

- Vérifie la météo, ta tenue et l'**équipement de sécurité** avant d'ouvrir une ruche.
- Entretiens les abords, les supports et le matériel, puis observe les colonies sans ouvrir inutilement.

- Consigne tes observations dans un carnet et respecte la **déclaration annuelle** des ruches.

En cas de réaction grave à une piqûre, éloigne-toi et préviens immédiatement les secours. Un suivi régulier contribue à la sécurité des personnes et à la santé des colonies.

Chapitre 3 : Récolter et valoriser les produits de la ruche

1. Préparer la récolte :

Choisir le bon moment :
Pour récolter le miel, vérifie d'abord que les cadres sont suffisamment operculés, c'est-à-dire que les abeilles ont fermé la plupart des alvéoles avec de la cire. Un miel récolté trop tôt contient davantage d'eau et risque de fermenter.

Préparer le matériel :
Avant d'ouvrir la ruche, prépare ton enfumoir, tes vêtements de protection, un lève-cadres et des hausses propres. Prévois aussi des caisses fermées pour transporter les cadres, afin de limiter les salissures et les visites d'abeilles.

Organiser le travail :
Travaille calmement et garde les cadres destinés à la récolte à l'abri de la poussière, du soleil direct et des insectes. En région chaude, choisis si possible les heures les moins chaudes, car la chaleur fatigue vite et rend le miel plus fluide.

Exemple de préparation :
Tu prévois de récolter 6 hausses. Tu vérifies leur état, tu prépares 6 caisses propres et tu notes le rucher, la date et le nombre de cadres récoltés. Cette organisation évite les mélanges et facilite le suivi de production.

2. Extraire et conserver le miel :

Extraire sans abîmer :
Retire les opercules avec un couteau ou une herse à désoperculer, puis place les cadres dans l'extracteur. La force centrifuge fait sortir le miel sans détruire les rayons, que les abeilles pourront réutiliser si leur état le permet.

Filtrer et laisser reposer :
Filtre le miel pour retenir les petits morceaux de cire, puis laisse-le reposer dans un maturateur. Les bulles et les particules remontent à la surface. Tu peux alors les enlever avant la mise en pot, avec du matériel propre.

Protéger la qualité :
Le miel absorbe facilement l'humidité et les odeurs. Ferme les récipients, garde-les dans un endroit propre et sec, et évite les chauffages trop forts. Pour la vente, respecte les règles d'étiquetage et d'hygiène applicables à ton activité.

Exemple de récolte :
Tu extrais 18 kg de miel avec un extracteur. Après filtration et repos, tu remplis 36 pots de 500 g. Tu inscris le lot et la date de récolte dans ton registre, ce qui te permet de retrouver facilement l'origine des pots.

Étape	À vérifier
Avant la récolte	Matériel propre et cadres majoritairement operculés
Pendant l'extraction	Cadres manipulés avec soin et miel protégé des salissures
Après l'extraction	Miel filtré, reposé et stocké dans un récipient fermé
Avant la vente	Pots propres, lot identifié et étiquette vérifiée

3. Valoriser les produits de la ruche :

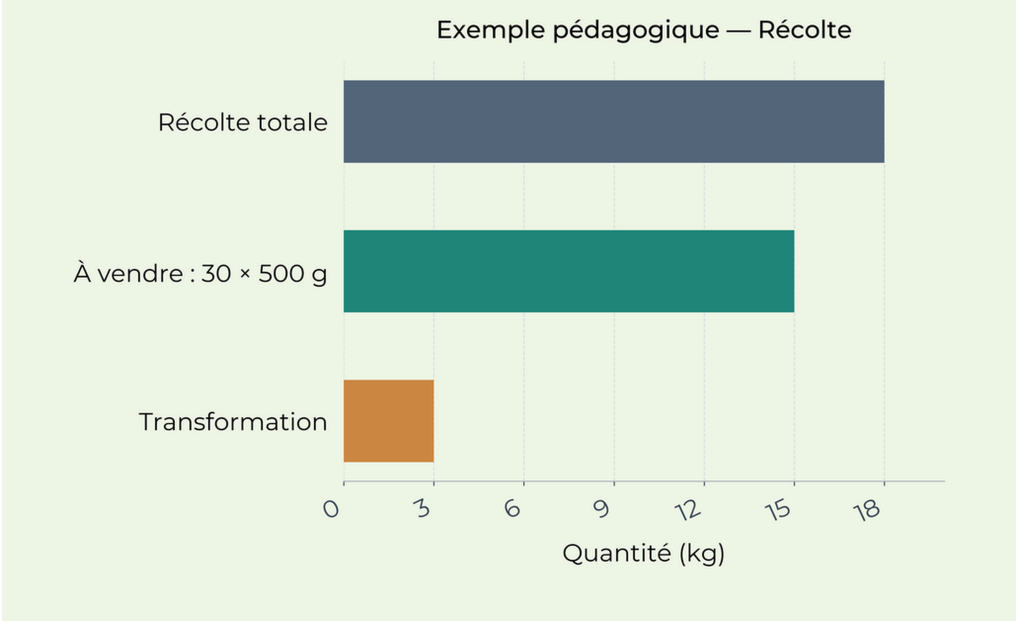
Connaître les produits :
Le miel est le produit le plus connu, mais la ruche fournit aussi de la cire, du pollen, de la propolis et de la gelée royale. Chaque récolte demande des gestes adaptés. Ne prélève pas au détriment des réserves dont la colonie a besoin.

Choisir une valorisation adaptée :
Tu peux vendre le miel en pots, proposer plusieurs formats ou transformer une partie de la récolte en pain d'épices, si ton équipement et les règles d'hygiène le permettent. La cire peut servir à fabriquer des bougies ou des feuilles de cire.

Présenter et suivre les produits :
Une étiquette lisible et une présentation soignée aident le client à comprendre ce qu'il achète. Mets en avant l'origine réelle du produit et sa variété si tu la connais. Note les quantités produites, vendues et restantes pour mieux prévoir la saison suivante.

Exemple de valorisation :
Après une récolte de 18 kg, tu réserves 15 kg à la vente en pots de 500 g et gardes 3 kg pour une transformation autorisée dans ton atelier. Le livrable attendu est un tableau de suivi indiquant les quantités, les lots, les formats et les ventes.

Graphique chiffré



Mini cas pratique :
Sur un petit rucher, tu récoltes 24 kg de miel. Tu filtres et laisses reposer le miel, puis tu remplis 40 pots de 500 g. Tu étiquettes chaque pot avec les informations requises et ranges les produits par lot.

Le résultat attendu est un lot de 40 pots propres et traçables. Ton livrable est une fiche de récolte complétée avec la date, le rucher, la quantité récoltée, le nombre de pots et les éventuels défauts observés.

Check-list avant de quitter le rucher :

- Vérifie que les hausses et les cadres récoltés sont comptés.
- Ferme les caisses de transport pour protéger les cadres.
- Note la date, le rucher et la quantité récoltée.
- Range le matériel utilisé et signale ce qui doit être nettoyé.
- Contrôle que les colonies gardent des réserves suffisantes.

Ce qu'il faut retenir

Pour obtenir un miel de qualité, récolte au bon moment et protège chaque étape des salissures et de l'humidité.

- Vérifie que les cadres sont **majoritairement operculés** et prépare un matériel propre.
- Extrais le miel sans abîmer les rayons, puis filtre-le et laisse-le reposer.

- Stocke le miel dans des récipients fermés et assure une **traçabilité des lots**.
- Valorise miel, cire et autres produits sans réduire les réserves de la colonie.

Une présentation soignée, un étiquetage conforme et un suivi des quantités facilitent la vente et la préparation des récoltes suivantes.

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.