Serie 2013 Procédure de qualification
Agricultrice / Agriculteur CFC

Connaissances professionnelles orales

Domaine de compétence: Tierhaltung Vertiefung Schweineproduktion
Note se rapportant au point d'appréciation: LW_B_Production de viande de porc_o

VERSION DES CANDIDATS

Recueil des situations d'examen

L'examen oral dure 20 minutes par domaine et comprend trois questions. Pour chaque examen, le candidat/la candidate dispose de 20 minutes de préparation.

- Dans la liste, il faut choisir trois situations par candidate/candidat, couvrant trois objectifs évaluateurs différents. Lors du choix des situations, il convient de veiller à couvrir, autant que possible le domaine concerné.

- Pour chaque question, il est prévu une durée de 6 – 7 minutes environ pour la réponse.

- Si nécessaire, les experts peuvent poser des questions complémentaires, qui seront notées sur le procès-verbal d'examen.

- Outre les réponses attendues, les experts reçoivent une feuille de procès-verbal vide, sur laquelle noter le déroulement de l'entretien, les commentaires, les notes partielles et, le cas échéant, les questions complémentaires.

- Chaque question est évaluée par une note de 1 à 6. La note de l'examen est la moyenne des trois notes partielles, arrondie à la demi-note.

- Les moyens auxiliaires doivent être préparés en fonction des questions.

Sujet 1: Evolution et importance de la production

Question
La production de porcs ne revêt pas la même importance dans toute la Suisse.
Dans la production de viande de porc, nous faisons la différence entre plusieurs formes de production.

a) Que pensez-vous du type de production pratiqué dans votre entreprise d'apprentissage ?
- Expliquez les avantages et les inconvénients du type de production pratiqué sur votre exploitation d'apprentissage.
- Quelles seraient les autres possibilités à disposition de l'entreprise ? Quels sont les éléments à prendre en compte dans la réflexion ?

b) Quelle est l'importance de la production porcine sur votre entreprise d'apprentissage, dans le canton où se trouve l'entreprise et en Suisse ? A votre avis, quelle sera l'évolution future ?

c) Vous pouvez louer 20 ha SAU supplémentaires. Quelle sont vos réflexions en relation avec la production porcine de l'entreprise, quelle est votre décision et pourquoi ?

Sujet 2: Formes de production

Question
Une exploitation abandonne la production laitière et veut se lancer dans la production porcine. Le chef d'entreprise doit choisir une forme de production et réfléchit à la forme de production la mieux adaptée à son entreprise.

a) Quelles sont les formes de production dont dispose l'entreprise ?

b) Décrivez les avantages et les inconvénients, les risques et les chances ainsi que le degré d'intégration des différentes possibilités.

c) Quelles conditions l'entreprise et l'agriculteur doivent-ils remplir pour chacune des formes de production ?

Sujet 3: Exigences de production

Question
Dans le secteur de la viande, la concurrence est vive entre les produits carnés des différentes espèces d'animaux. De plus, la production de viande de porc est mise sous pression par l'ouverture des frontières.

a) Quelles sont les exigences des transformateurs et des consommateurs en matière de production de viande de porc ?

b) Où se situent nos forces sur ce plan ?

c) Quels sont les conflits existant entre les buts recherchés par la production et ceux de la transformation et des consommateurs ?