

## Connaissances professionnelles orales

**Domaine de compétence:** Production végétale 2, Légumes sous serre

**Note se rapportant au point d'appréciation:** GG\_A\_Légumes sous serre\_o

## VERSION DE CANDIDAT

### Directives des situations d'examen

- Pour chaque position, 2 cultures sont examinées sur la base d'une check-list.
- Vous avez choisi 5 légumes à cultiver sous serre dans trois différentes familles de légumes (cultures principales ou intercalaires) et vous les avez communiqués par écrit.
- Vous avez reçu une check-list de référence pour la présentation des cultures.
- Avant l'examen oral, les experts ont défini deux cultures différentes par examen (cultures A et B sous serre).
- **L'examen dure env. 13 minutes pour la culture A et env. 7 minutes pour la culture B.**
- **Il n'y a aucun temps de préparation.**
- Les experts notent le **déroulement de l'entretien**, les **commentaires**, les **notes partielles** et, le cas échéant, les **questions complémentaires** sur une **feuille de procès-verbal**.

Le déroulement précis des examens et les consignes détaillées figurent dans les situations d'examen.

### Evaluation:

Chaque culture est évaluée par une note de 1 à 6, arrondie au demi-point. **La culture A compte pour 2/3, la culture B pour 1/3 de la note finale.**

La note de l'examen se calcule comme suit, elle est arrondie au demi-point :

$$\frac{2A + B}{3} = \text{Note}$$

### Moyens auxiliaires autorisés:

- calendrier des échéances
- échantillons de récoltes
- Check-liste

**Attention : ceux-ci sont des exemples de questions. Pour la PQ 2025, de nouvelles questions pourraient être posées.**

## Sujet 1: Cultures sous serre

### Situation

Une grande diversité de légumes peuvent être cultivés sous serre, à titre de culture principale ou intercalaire. Parmi trois différentes familles de légumes, vous avez choisi au total cinq légumes (cultures principales ou intercalaires) à cultiver sous serre et les avez communiqués aux experts. Au début de l'examen, les experts vous indiquent quel légume vous devez décrire comme culture A et lequel comme culture B. Décrivez et expliquez la culture, y compris la récolte et l'entreposage des légumes A et B, en vous référant à la check-list et aux mots-clés ci-dessous. Soyez attentif à présenter les points de la culture importants du point de vue du maraîcher. Indiquez pour quelles raisons ces aspects sont importants.

### Check-list:

1. Caractéristiques de la culture, botanique, structure des plantes
2. Exigences en matière de sol, climat, température, eau, lumière, éléments nutritifs, rotation
3. Choix de la variété, attentes envers la variété et justification
4. Dates de la culture (semis, plantation, récolte)
5. Méthodes de production de plants / semis
6. Travail du sol
7. Plantation, besoins en plantes, espacements, méthodes de plantation
8. Fumure
9. Soins à la culture (régulation des adventices, protection des plantes, irrigation, avancement/prolongation de la culture, autres mesures)
10. Méthodes de récolte, déroulement et rendement
11. Entreposage
12. Exigences de qualité, tri, préparation, transformation, déclaration
13. Assurance qualité et vente
14. Problèmes spéciaux durant la culture

### Ressources

Les apprentis peuvent communiquer leur choix jusqu'à deux semaines avant la PQ. Ils ont connaissance de la check-list. A préparer pour l'examen :

- calendrier des échéances
- échantillons de récoltes

### Annexe

Pour la note de position 13 (examen oral sur les légumes sous serre), cette situation d'examen est la seule rédigée, elle est valable pour tous les apprentis.