

Travaux pratiques

Domaine de compétence : Production végétale 3

Note se rapportant au point d'appréciation: GG_A_Production végétale 3_p

VERSION DES CANDIDATS

Directives sur les situations d'examen

Le temps à disposition pour l'examen « Pratique – Production végétale 3 » est de 60 minutes.

En règle générale, les experts doivent choisir parmi les problèmes de la série ci-après deux mandats. Selon le problème et la situation, le temps de réponse peut varier légèrement.

Le problème est posé oralement en commençant par une introduction adaptée à la situation. Le/la candidat/e accomplit divers travaux selon le mandat reçu, en motivant ses décisions.

Les experts écoutent, observent et verbalisent. Ils reçoivent à cet effet un formulaire de procès-verbal séparé. Les experts y relèvent tout au long de l'entretien les commentaires, notes partielles, questions subsidiaires éventuelles et finalement la note totale. La grille de notation figure sur le procès-verbal.

Aides autorisées : dossier de formation personnel et matériel mentionné dans les tâches.

Le contenu de l'examen est déterminé par les objectifs de formation de l'exploitation d'apprentissage, conformément au plan de formation. Les données générales sur la procédure de qualification se trouvent dans les Directives relatives à la procédure de qualification. Le plan de formation et les directives peuvent être consultés sur le site Internet d'AgriAliForm : <https://www.agri-job.ch/fr/formation-initiale/documents-generaux.html>.

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

Tables des situations

1.	Lavage de légume et mis en caisse Obj. 10.3.....	3
2.	Récolte de légumes Obj. 10.1-10.3, A13.1	4
3.	Préparation de légumes sortis du frigo Obj. A13.2	5
4.	Emballage sous film et étiquetage des légumes Obj. A13.4	6
5.	Protocole des travaux Obj. A13.5, A15.4.1	7
6.	Stockage en chambre froide Obj. A13.1, A13.4.1	8
7.	Sécurité des aliments Obj. A15.3.2	9
8.	Récolte mécanique Obj. A10.2.....	10
9.	Pronostics de récolte en pleine terre / en serre Obj. A10.2	11
10.	Présentation des légumes en caisse dans le magasin de vente directe Obj. A10.2, A14.5, A13.1	12

Situation

Le _____ fraîchement récolté(e) est prête au lavage et à la mise en caisse pour expédition en vrac. Le client a commandé _____ (quantité). Préparez la quantité désirée.

1. Organisez le lavage et la mise en caisse des légumes qui vous sont attribués et effectuez chaque étape de travail.
2. Contrôlez votre travail (Organisation de la place de travail, qualité finale des produits).
3. Questions complémentaires: quels sont les critères de qualité des légumes qui vous sont attribués? Quels moyens utilisez-vous pour assurer la traçabilité des produits? Expliquez la notion de zone d'hygiène et précisez-en l'attribution au sein de votre entreprise formatrice.

Ressources

- Plateaux/ caisses
- Eventuellement outils de nettoyage

Situation

Votre client principal a passé ce matin sa commande définitive par téléphone. Avec votre groupe d'ouvriers vous devez récolter _____ pièces/kg/caisses/palettes de _____ (espèce de légume).

1. Procédez aux travaux préparatoires indispensables selon l'espèce et la quantité des légumes à récolter.
2. Rendez-vous sur le champ de récolte et effectuez le travail. Veillez à ce qu'elle soit accomplie rapidement (ou bien : veillez à une utilisez une méthode de travail pour assurer une qualité irréprochable des produits).
3. Nommez les critères de qualité propres aux espèces de légumes.
4. Questions complémentaires : En tant que contremaître, comment organiseriez-vous le travail avec une équipe de récolte ?

Ressources

- Couteau
- Caisses selon prescriptions de l'exploitation
- Tracteur, palettes
- Tabliers, gants

Situation

Une commande supplémentaire urgente demande une quantité de _____ pièces/kg/bottes de _____ (espèce de légumes). Pour des raisons de main d'œuvre vous entreposez la marchandise à moitié nettoyée dans le frigo. Préparez la quantité demandée pour la livraison dans les emballages destinés à la vente.

1. Aménagez la place de travail.
2. Effectuez les travaux de nettoyage en respectant les dispositions de sécurité.
3. Contrôlez votre travail.

Comment avez-vous procédé pour l'organisation de votre place de travail ? A quoi avez-vous surtout fait attention ?

4. Nommez les prescriptions de qualité _____.
5. Questions complémentaires des experts.

Ressources

- Couteau
- Emballages selon prescriptions de l'exploitation
- Tabliers, gants

Situation

Conformément aux dispositions convenues avec l'acheteur, vous devez emballer et étiqueter _____ pièces/kg du produit _____. Veuillez à un travail soigneux.

Préparez la quantité demandée pour la livraison.

1. Aménagez la place de travail.
2. Mettez en place la machine à emballer et étiqueter conformément aux exigences du produit et effectuez la tâche. Veillez aux dispositions de sécurité.
3. Contrôlez votre travail.
4. Questions complémentaires : Quelles informations doivent figurer sur l'étiquette? De quel matériel d'emballage s'agit-il? Caractéristiques?

Ressources

- Etiquettes, matériel d'emballage
- Caisses selon prescriptions de l'exploitation

Situation

Vous avez aujourd'hui effectué différents travaux dans l'exploitation (fictifs) et devez les répertorier sous une forme adéquate:

- Emploi de produits phytosanitaires: parcelle _____, culture _____, produit: _____, concentration _____, quantité d'eau ____ l/ha
- Travail du sol: parcelle _____, surface: _____, type de traitement du sol: _____
- Récolte: pièces/kg/caisses/palettes de _____ (espèce de légume), parcelle _____, surface de récolte _____.

1. Enregistrez les informations.
2. Contrôlez vos annotations.
3. Répondez aux questions complémentaires des experts.

Ressources

- Documents de protocole de l'exploitation

6. Stockage en chambre froide

| Obj. A13.1, A13.4.1

Situation

Vous devez entreposer la récolte du jour en chambre froide.

1. Entreposez les légumes récoltés dans la chambre froide.
2. A quoi devez-vous être attentif pour un bon entreposage?
3. Quelle température de stockage choisissez-vous? Combien de temps pourra durer le stockage? à quelle hygrométrie? Etc.

Ressources

- Chambre froide, transpalette, chariot, caisses/palette de légumes récoltés

Situation

Des réclamations ont été faites concernant des lacunes en matière de sécurité des aliments sur l'exploitation. Vous avez pour tâche de contrôler le respect des dispositions de SwissGAP sur l'exploitation.

1. Vérifiez le respect du concept d'hygiène de l'exploitation.
2. En quelles zones d'hygiène l'exploitation est-elle divisée? Montrez les limites au niveau des locaux.
3. Montrez comment et où le respect des dispositions en matière d'hygiène sur l'exploitation est documenté.
4. Questions complémentaires : Comment se déroule l'autocontrôle sur l'exploitation ? Quelles sont les dispositions légales en matière de sécurité et de commercialisation de légumes ?

Ressources

- Documentation des enregistrements à portée de main

Situation

Vous êtes chargé de récolter des _____ (légumes) une machine de récolteuse.

1. Effectuez la récolte mécanique. Soyez particulièrement attentif à la prévention des accidents.
2. Évaluez votre travail.
3. Quels sont les réglages déterminants pour assurer qualité du travail de récolte ?
4. Questions complémentaires : Quel est le rendement de la machine en matière de récolte / surface ?
Etc.

Ressources

- Récolteuse

Situation

Dans le but de prévoir le personnel à engager et d'organiser la commercialisation, votre exploitation veut effectuer une planification hebdomadaire des quantités de récolte escomptées. Vous êtes chargé de déterminer le moment de la récolte des parcelles / serres de _____ (3 cultures au moins) et d'estimer les quantités attendues.

1. Effectuez les pronostics de récolte des cultures indiquées. Estimez la date de la récolte et le rendement prévus. Pour ce faire, prenez en compte le stade de développement des cultures, les maladies et la taille des parcelles. Donnez les quantités de récolte attendues au moyen d'une unité de mesure usuelle.
2. Quels préparatifs devez-vous encore effectuer avant la récolte ? Quel système de récolte choisissez-vous ?
3. Questions complémentaires :
 - À quel moment de la journée prévoyez-vous la récolte et pourquoi ?
 - Comment évaluez-vous la situation actuelle du marché des différentes cultures ?
 - Comment vous assurez-vous que les délais d'attente des dernières applications de produits phytosanitaires ont été respectés ?

10. Présentation des légumes en caisse dans le magasin de vente directe

| Obj. A10.2, A14.5, A13.1

Situation

Votre entreprise formatrice commercialise une partie de ses légumes dans le magasin de vente directe ou dans un distributeur automatique. Le beau temps réapparaît après une longue période de mauvais temps et vous attendez un grand nombre de clients. Divers articles sont prêts dans le frigo. Préparer le stand de vente afin que les clients puissent se servir.

1. Sortez la marchandise de la chambre froide, et réalisez la mise en place pour la vente. Faites attention à une mise en place propre et attrayante.
2. Réalisez un contrôle de la qualité de la marchandise.
3. Question complémentaire: Quelles informations devez-vous indiquer sur la marchandise? Quels sont les critères de qualité en vigueur sur l'exploitation? Où stockez-vous vos produits durant la nuit et pourquoi?

Ressources

Magasin de vente directe ou distributeur automatique