



**CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e)
en productions légumières »**

Référentiels

CPNE du 26 septembre 2017

SOMMAIRE

MÉTIER, FONCTIONS ET ACTIVITES (VISES) PAR LA QUALIFICATION	3
1) Désignation du métier	3
2) Description de la qualification	3
3) Fiche ROME concernée	4
4) Cadres d'exercice les plus fréquents	4
A. Secteur d'activité et taille des entreprises	4
B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés	6
5) Liste résumée des activités visées par le CQP	6
PRESENTATION DU CQP	7
1) Architecture	7
2) Référence à la convention collective	7
3) Modalités d'obtention du CQP	7
4) Equivalences	8
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION	9
Bloc de compétences : OS Prod. lég. – Mise en place de la culture	9
Bloc de compétences : OS Prod. lég. – Entretien de la culture et récolte	11
Bloc de compétences : OS Prod. lég. – Tri - Conditionnement	13
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES	14
COMPARATIF DES COMPETENCES EVALUEES OS/OQ	15
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	16
1) L'évaluation certificative	16
Évaluation pratique	16
Travaux en entreprise	17
2) La validation des acquis de l'expérience	19

1) Désignation du métier

Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières.

2) Description de la qualification

Situation fonctionnelle de l'emploi

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) en productions légumières travaille, de manière permanente ou temporaire, dans divers types d'exploitations : des exploitations à dominante « plein champ », des exploitations à dominante « serre » (hors sol ou classique), des exploitations mixtes.

Ces exploitations peuvent être spécialisées ou non spécialisées dans les légumes et pratiquer une agriculture biologique ou conventionnelle.

Position hiérarchique

Le/la titulaire du poste réalise un travail d'exécution sous la responsabilité de l'employeur, du responsable de l'exploitation et/ou du chef d'équipe selon l'organisation de l'exploitation.

Selon la taille de l'exploitation, la saison, et/ou la culture son activité évolue en fonction des besoins, de la charge de travail.

Conditions de travail

Il/elle travaille sous abris ou à l'extérieur selon la nature des cultures. Il doit être en bonne condition physique pour réaliser notamment les tâches répétitives. Les horaires de travail sont modulables en fonction des contraintes de l'activité et des saisons.

Le salarié s'adapte aux exigences du métier et aux spécificités de l'entreprise (qualité du travail et du produit, respect de l'environnement et des normes de sécurité, aspects sanitaires, adaptabilité aux situations de travail), et veille à maintenir un bon niveau de concentration malgré la répétition des tâches et la diversité du travail.

Délimitation de l'emploi

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) en productions légumières sous abris ou de plein champ réalise les tâches qui lui sont confiées sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique. Il s'agit de tout ou partie des opérations suivantes : mise en place, entretien de la culture, récolte, tri, conditionnement.

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) maîtrise les gestes techniques (connaît, globalement la raison de ces gestes et est en capacité de les expliquer) relatifs aux différentes interventions sur les plantes.

Il/elle maîtrise les gestes techniques relatifs à la récolte et au conditionnement des produits.

Il/elle adapte, dans son champ de compétences, son intervention en fonction des conditions rencontrées.

Il/elle signale à priori les incidents rencontrés.

Il/elle rend compte de son activité.

Le/la salarié(e) s'adapte aux exigences du métier (qualité du travail et du produit, respect de l'environnement et des normes de sécurité, aspects sanitaires, adaptabilité aux situations de travail).

Évolutions dans et hors de l'emploi

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) en productions légumières peut évoluer vers un niveau d'Ouvrier(ère) Qualifié(e), un emploi de chef d'équipe.

3) Fiche ROME concernée

A 1414 – Ouvrier maraicher, Ouvrière maraichère de culture légumière.

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

Données sectorielles générales¹

En France, la surface agricole utile (SAU) en 2014 était de 27 millions d'hectares (ha) dont 226 745 ha pour les légumes (hors pommes de terre) représentant 1% de la SAU. Environ 5,5 millions de tonnes ont été récoltées en 2014 (2,8 milliards d'euros en valeur) soit une progression de 5 % par rapport à 2010. 19 % de la production est exportée (1 019 709 T) mais le solde des échanges reste négatif avec 1 865 736 T importées principalement d'Espagne et d'Italie.

La pomme de terre est une production à part : 131 000 ha cultivées pour 6, 354 millions de tonnes récoltées. Ces données font de la France le 4^e producteur de pommes de terre dans l'Union européenne avec 27 % de la production exportée et très peu d'importations.

Sur les 29 941 exploitations produisant des légumes, 6 418 exploitations sont en agriculture biologique et cultivent une surface de 17 411 ha pour ce type d'agriculture.

Toujours en 2014, 20% de la production de légumes étaient destinées à la transformation soit 1,067 millions de tonnes de légumes majoritairement transformés en légumes de conserve et ¼ en surgelés. Cette filière comprend 28 sites de transformation (12000 emplois directs) et exporte pour 643 millions d'euros de produits

Les achats de légumes dans les circuits de distribution se font principalement en magasins et hard discount (70 %) puis sur les marchés et/ou primeurs (23 %). La vente directe reste limitée avec 5 % des ventes.

Plusieurs catégories d'exploitations²

Producteurs d'endives : ces légumes sont souvent associés aux grandes cultures. Ce type de production est totalement spécialisée sur le produit endives. Les exploitations doivent détenir une salle de forçage indispensable à la production d'endives.

Ces exploitations se situent, pour 70 % dans le Nord-Pas-de Calais, 23 % en Picardie et 7 % en Bretagne.

Serristes : les surfaces sous abris sont de 2,6 ha en moyenne et les surfaces de plein champ sont de 0,5 ha. Les surfaces sous abris sont principalement des serres verre (hautes et chauffées). Les produits ciblés sont les tomates (rondes, grappes, etc.), le concombre.

Ces exploitations se situent, pour 49 % en Bretagne, 26 % en Aquitaine, 13 % dans les Pays de la Loire, 8 % en Languedoc- Roussillon et 5 % en Provence - Alpes Côte d'Azur.

Maraîchers avec abris froids : les surfaces en légumes sont de 5,6 ha dont 3,6 ha sous abris froids. Elles se répartissent principalement entre les tunnels froids et les multi-chapelles. Les produits ciblés sont la salade, le melon, les tomates (rondes, grappes, etc.).

Ces exploitations se situent, pour 64 % en Languedoc Roussillon, 9 % en Provence Côte d'Azur, 10 % en Aquitaine, 14 % dans les Pays de la Loire et 3 % en Bretagne.

¹ Sources : « GPE Étude-Action Compétences et métiers dans les entreprises de production de légumes ». 2015 - Hélène BOUCHERIE Légumes de France. Agreste statistique annuelle 2011.

² Source : Observatoire des exploitations légumières (FranceAgriMer, CER France, CTIFL) Edition Décembre 2013

Maraichers de plein air : les surfaces légumières sont principalement de plein champ, 14,35 ha en moyenne. Ce type se caractérise par des parcelles exploitées en multi-rotation (2 - 3 cultures par hectare et par an pour une même parcelle).

Les produits ciblés sont la salade, le poireau, le melon, la pomme de terre primeur.

Ces exploitations se situent pour 40 % en Languedoc-Roussillon, 28 % dans les Pays de la Loire, 16 % en Aquitaine et 14 % en Rhône-Alpes.

Producteurs légumiers de plein champ : 25,3 ha de moyenne en légumes. Il y a peu de surface sous abris (0,25 ha). Ce type se caractérise par des cultures et systèmes culturaux ne nécessitant qu'une rotation par parcelle et par an. Les produits principaux sont les choux, la pomme de terre, l'asperge, le poireau, l'artichaut.

Ces exploitations se situent, pour 51 % en Bretagne, 26 % en Languedoc Roussillon, 7 % en Aquitaine, 10 % en Basse - Normandie, 6 % en Rhône-Alpes.

Producteurs de légumes mécanisés : 94,6 ha de surface moyenne dont 22,5 ha pour les légumes. Les légumes sont généralement associés aux grandes cultures. Il n'y a pas de surface sous abris. Ce type se caractérise par une conduite culturale fortement mécanisée (peu de main d'œuvre) et des débouchés vers l'industrie agro-alimentaire. Les produits principaux sont la carotte, les choux, les haricots verts, l'oignon, le poireau

Ces exploitations se situent, pour 46 % Nord-Pas-de Calais, 19 % en Bretagne, 19 % en Aquitaine et 15 % en Basse -Normandie.

L'emploi dans le secteur³

Les exploitations légumières représentent 1,2% du total des exploitations agricoles françaises et 3,1 % de l'emploi total. Toutefois, en termes d'emploi salarié, le maraîchage est le 7^e secteur agricole employeur de main d'œuvre.

D'après les données MSA de 2015, 71 902 salariés travaillent dans les exploitations dont 12 930 en CDI et 80 561 en CDD. Ramené en équivalents temps plein, le volume de la main d'œuvre permanente est quasi équivalent à celui de la main d'œuvre saisonnière. La durée moyenne d'un CDD est de 61 jours. Plus de 15 000 salariés ont vu leur contrat à durée déterminée renouvelé deux fois ou plus. A noter également que la part des femmes parmi les salariés est de 44 %.

Ce sont les serristes qui emploient le plus de main d'œuvre : 4,8 UTA par ha de légumes, contre 0,9 UTA pour le maraîchage (plein air ou abri bas), 0,4 et 0,2 UTA pour le plein champ.

Le coût de la main d'œuvre représente entre 30 et 70 % du coût de revient du produit.

Conséquences des évolutions sectorielles sur l'emploi, les compétences et la qualification

Avec le développement de nouvelles pratiques culturales plus respectueuses de l'environnement, le besoin de main d'œuvre augmente. Le besoin est de 3 UTA pour une surface moyenne de 3,9 ha en agriculture biologique alors que l'on compte 2,7 UTA pour une surface moyenne de 6,9 ha en non bio. A noter que 12% des exploitations légumières possèdent une certification en agriculture biologique (+ 9 points par rapport à 2000), contre 3.5% de l'ensemble des exploitations agricoles.

Autres tendances pouvant avoir un impact sur le contenu des emplois :

- renforcement de la mécanisation : nouvelles plateformes de travail (serres), chaînes de conditionnement dans les serres, machines de plus en plus sophistiquées en plein champ (réalisation simultanées d'opérations, informatique embarquée, GPS, ...)
- développement de la lutte intégrée,
- extension des normes environnementales et apparition de nouvelles obligations réglementaires,

³ Données Agreste 2015 par OTEX (hors § données MSA)

- développement des systèmes informatisés : gestion du climat, de l'irrigation, de la fertilisation, par exemple,
- pour les exploitations serristes, on observe également une augmentation de la spécialisation et l'externalisation de certaines opérations (désinfection).

B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) a une responsabilité sur le maintien de la qualité du produit au cours de son intervention ; il/elle est tenu (e) à la bonne exécution des tâches réalisées à partir d'instructions données par le supérieur hiérarchique. Il/elle rend compte de son activité en la justifiant s'il y a lieu.

Le/la salarié(e) fait preuve de capacités d'observation, d'habileté manuelle, de précision gestuelle et de rapidité dans l'exécution des tâches.

Sur un tout autre registre, l'ouvrier(ère) spécialisé(e) doit faire preuve de capacités relationnelles puisque dans nombre d'entreprises, il/elle travaille au sein d'une équipe.

5) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'exploitation maraîchère (plein champ ou sous serre), l'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

- Il/elle met en place la culture
- Il/elle intervient sur la croissance des plantes
- Il/elle participe au suivi sanitaire de la culture
- Il/elle travaille seul (e) ou en équipe
- Il/elle réalise la récolte
- Il/elle réalise le conditionnement

PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

Le CQP « Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières » constitué de **3 blocs de compétences imposés** est organisé de la manière suivante :

3 BLOCS DE COMPETENCES⁴



- OS Prod. lég. – Mise en place de la culture
- OS Prod. lég. - Entretien de la culture et récolte
- OS Prod. lég. – Tri-conditionnement

Le candidat au CQP par la voie de la formation choisit, en accord avec l'organisme de formation, un type de culture - « Cultures sous serre/hors sol » ou « Cultures de Plein champ/abri froid » - sur la base duquel il sera évalué.

Le candidat au CQP par la voie de la validation des acquis de l'expérience renseigne les rubriques du dossier de VAE correspondant à son expérience, celle-ci pouvant concerner les deux types de cultures.

Le certificat attribué ne comporte aucune mention de spécialité (type de culture).

2) Référence à la convention collective

Le CQP d'Ouvrier(e) Spécialisé(e) en productions légumières a été positionné au niveau 2 et à l'échelon 2 de l'Accord national de méthode de classification des emplois non-cadres en agriculture par décision de la CPNE en date du 23 avril 2014. Il appartient à chaque CPRE de situer le CQP par rapport aux conventions collectives concernées.

3) Modalités d'obtention du CQP

Le CQP « Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières » s'obtient par :

- Par la voie de la formation ou en candidat libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs et expliquées en fin de document (page 15).
- Par la voie de la VAE : sur la base d'un dossier de VAE et d'un entretien avec le jury ; voir le descriptif en page 18.

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE agricole. La durée de validité des blocs est illimitée.

⁴ Les 3 blocs sont obligatoires. Il n'y a pas de blocs optionnels.

4) Equivalences

Les éléments constitutifs des blocs de compétences du CQP « **Ouvrier(ère) Spécialisé(e)** en productions légumières » se retrouvent dans certains blocs de compétences du CQP « **Ouvrier(ère) Qualifié(e)** en productions légumières ».

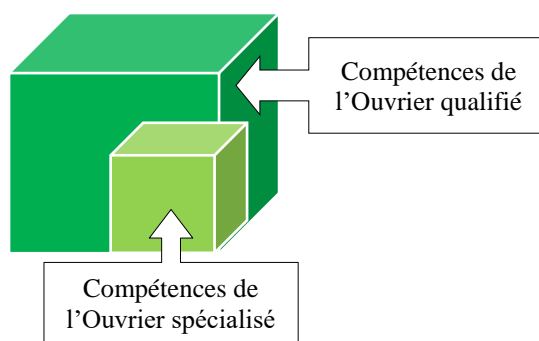
Cela concerne les blocs suivants :

OS Prod lég – Entretien de la culture et récolte / OQ Prod lég – Entretien de la culture et récolte

OS Prod lég – Mise en place de la culture / OQ Prod lég – Mise en place de la culture

OS Prod lég – Tri - conditionnement / OQ Prod lég – Tri - conditionnement

Par conséquent, un(e) candidat(e) déjà titulaire de l'un des blocs du CQP « Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières » après acquisition des compétences propres à l'OQ, pourra, s'il/elle en apporte la preuve, obtenir le bloc de compétences correspondant du niveau « ouvrier qualifié ».



Un tableau comparatif des compétences évaluées pour chacun des 3 blocs des 2 CQP est présenté en page 15.

REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Bloc de compétences : OS Prod. lég. – Mise en place de la culture

Compétence de l'Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières : mettre en place la culture selon l'espèce cultivée et la technique requise en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes.

Les opérations sont maîtrisées pour au moins un légume, soit :

- *Pleine terre* : nettoyage, installation du paillage, plantation, couverture-découverte, installation-désinstallation du système d'irrigation.
- *Hors sol* : nettoyage, désinfection, mise en place du système d'irrigation, plantation.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) participe à la préparation du matériel nécessaire.</p> <p>Selon les types de cultures, l'ouvrier(ère) spécialisé(e) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - participe au chantier de couverture et découverte. - assure le démontage et la pose des systèmes d'irrigation. - réalise la dépose et la pose du paillage (plastique, bâche). - applique les principes du nettoyage et de la désinfection. <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise la plantation selon les consignes.</p> <p>Il/Elle manipule soigneusement les plants.</p>	<p>Appliquer les consignes</p> <p>Mettre en place des abris plastiques (exemple : chenillette...)</p> <p>Réaliser des opérations spécifiques : pose de sable, blanchiment de serres, ...</p> <p>Réaliser des opérations de désinfection et nettoyage</p> <p>Identifier les végétaux</p> <p>Optimiser les plants (selon la nature des plants, les planter avec le maximum de chance de reprise)</p> <p>Utiliser les outils en sécurité</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie (gestes et postures)</p> <p>Porter les EPI correspondant au travail à faire</p> <p>Réaliser les activités dans le temps imparti</p>	<p>Préparer le matériel à utiliser et identifier les principales fonctions</p> <p><u>Cultures plein champ</u> : expliquer le rôle des couvertures</p> <p><u>Cultures hors sol</u> : expliquer le rôle du nettoyage et de la désinfection,</p> <p><u>Cultures hors sol</u> : décrire le rôle du substrat</p> <p>Décrire les opérations à réaliser</p> <p>Réaliser les opérations de mise en place d'une culture</p> <p>Nommer les différentes parties de la plante</p> <p>Observer les plants et éliminer les plants défectueux</p> <p>Décrire et les précautions à prendre pour la plantation</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p><i>Plein champ/abri froid</i> : opération de mise en place d'une culture de pleine terre avec nettoyage, paillage, installation du système d'irrigation, couverture, plantation.</p> <p><i>Hors sol/serre</i> : opération de mise en place d'une culture hors sol avec mise en place du système d'irrigation, plantation.</p>	<p>Le matériel préparé est adapté aux besoins du chantier, sans oubli ni matériel superflu. Le candidat en connaît les principales fonctions</p> <p>Pas d'erreur majeure</p> <p>Pas d'erreur majeure</p> <p>Pas d'erreur majeure</p> <p>Descriptif compréhensible juste. Ordre chronologique des opérations respecté.</p> <p>Les travaux sont réalisés selon les consignes. Le paillage est plat et homogène. La couverture est fixée avec précision (ni trop lâche, ni trop serrée). Les asperseurs sont placés de manière à humidifier la totalité du champ. Pour le système de culture hors sol : à préciser en fonction du produit.</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Elimination des plants : malades, étiolés, de taille non homogène, etc.</p> <p>Indique qu'il faut manipuler les plants avec précaution (ne pas l'écraser, le casser, arracher les</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) travaille en sécurité.</p> <p>Il/Elle rend compte de son activité</p>	<p>Rendre compte de son travail</p>	<p>Respecter les règles de sécurité et le port des EPI correspondant au travail à faire</p> <p>Appliquer le rythme de travail demandé</p> <p>Adapter ses interventions aux conditions et aléas rencontrés</p> <p>Rendre compte de son travail</p>		<p>feuilles), qu'il faut respecter les consignes de plantation (espacement des plants, orientation...), ... Voir la grille d'évaluation des activités saisonnières « plant maraîcher » (FAFSEA).</p> <p>Sans oubli</p> <p>Le rythme de travail de référence est appliqué et maintenu</p> <p>Les modalités d'intervention sont pertinentes au regard de la (des) situation(s) rencontrée(s) et les ajustements sont adaptés.</p> <p>Compte-rendu clair et précis</p>
		<p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p>Travaux en entreprise*</p> <p><i>Plein champ/abri froid</i> : travaux de paillage, installation du système d'irrigation et couverture.</p> <p><i>Hors sol/serre</i> : travaux de plantation.</p> <p>Niveaux d'exigence : 80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p> <p>*Voir descriptif en page 16 et suivantes</p>	<p>Selon les critères de l'entreprise</p>

Bloc de compétences : OS Prod. lég. – Entretien de la culture et récolte

Compétences de l'Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières : à partir des consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et des personnes (quelles que soit (soient) la ou les cultures) :

- Réaliser les travaux d'entretien des cultures,
- Assurer la récolte de la production.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) entretient la culture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle réalise les diverses opérations culturales de la plante (taille, palissage, effeuillage, ébourgeonnage, désherbage,) • Il/elle observe la plante • Il/elle signale les anomalies détectées <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) applique les règles d'hygiène, de sécurité concernant la culture et les personnes.</p>	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Comprendre la finalité du travail demandé Appliquer la technique requise pour chaque opération à réaliser Comprendre les opérations culturales réalisées. Prendre en compte les principes de morphologie et de physiologie de la plante Reconnaître les principales maladies, parasites et ravageurs. Reconnaître les adventives Ajuster son travail aux conditions rencontrées Employer les outils de façon appropriée Respecter les procédures de désinfection du matériel de taille Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit et à soi-même Utiliser le matériel en sécurité et de façon optimale Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail Auto-évaluer son travail. Détecter les anomalies et les signaler Appliquer le rythme de travail de référence Alerter en cas de dysfonctionnement Appliquer les procédures de sécurité individuelle et collectives Rendre compte du travail effectué</p>	<p>Réaliser des opérations culturales</p> <p>Identifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche</p> <p>Appliquer la ou les consigne(s) et procéder aux ajustements préconisés.</p> <p>Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Rendre compte de son travail</p>	<p>Évaluation pratique 1*</p> <p>Réalisation d'opérations culturales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 plantes différentes <i>en plein champ/abri froid</i> - 1 plante <i>en hors sol/serre</i> 	<p>Le/la candidat(e) réalise les opérations avec rapidité d'exécution, précision et qualité du geste, sans oublier ni négligence, ni erreur, et avec respect des plantes. Voir les grilles d'évaluation des activités saisonnières (FAFSEA) pour adapter les critères à la culture.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Les ajustements demandés et/ou mis en œuvre par le candidat sont cohérents avec la situation</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur.</p> <p>Compte-rendu clair et précis</p>
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise des opérations de récolte manuelle ou mécanisée selon les rythmes de travail et les critères définis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle applique les consignes pour réaliser une récolte répondant 	<p>Appliquer les procédures de sécurité individuelles et collectives Appliquer les principes d'ergonomie relatifs aux tâches à effectuer Appliquer les consignes pour réaliser une récolte répondant aux critères qualité de l'entreprise Réaliser un pré-tri au cours de la récolte Respecter le produit par des gestes et un rythme adapté. Maintenir en bon état de propreté la zone de travail Appliquer le rythme de travail de référence Vérifier la qualité de son propre travail au regard des règles et consignes.</p>	<p>Décrire les opérations à réaliser.</p> <p>Identifier les points d'attention au regard de la finalité de la récolte</p> <p>Énoncer et respecter les critères de récoltes</p>	<p>Évaluation pratique 2*</p> <p>Récolte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 ou 3 légumes <i>en plein champ/abri froid</i> - 1 ou 2 légumes <i>en hors sol/serre</i> 	<p>Descriptif des opérations compréhensible et juste. Ordre chronologique des opérations respecté.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Les critères de récolte sont respectés : stade de maturité, taille, état sanitaire, intégrité, forme et couleurs. 100% des produits récoltés répondent aux attentes.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>aux critères de qualité de l'entreprise</p> <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) autocontrôle son travail, applique les règles de sécurité, d'hygiène, et d'ergonomie.</p> <p>Il/elle rend compte de son activité</p>	<p>Rendre compte de son travail</p>	<p>Effectuer un pré-tri</p> <p>Réaliser la récolte</p> <p>Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Appliquer le rythme de travail demandé</p> <p>Rendre compte de son travail</p>		<p>Pas d'oublis ni erreur au regard des attentes</p> <p>Les consignes de récolte sont respectées. Les gestes techniques de récolte sont précis, bonne coordination gestuelle, rapidité de repérage, respect du produit récolté : pas de choc, blessure, griffures, mise en caisse brutale. Aucune erreur de récolte ou oubli de récolte. Voir grilles d'évaluation des activités saisonnières (FAFSEA).</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur.</p> <p>Le rythme de travail de référence est appliqué et maintenu</p> <p>Compte-rendu clair et précis</p>
		<p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p>Travaux en entreprise* Réalisation d'opérations culturales et de récolte selon les productions de l'entreprise</p> <p>Niveaux d'exigence : 80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p> <p>*Voir descriptif en page 16 et suivantes</p>	<p>Selon les critères de l'entreprise</p>

Bloc de compétences : OS Prod. lég. – Tri - Conditionnement

Compétence de l'Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières : Réaliser le tri et le conditionnement des légumes selon les critères attendus (en référence aux consignes de l'entreprise).

➤ Ces opérations seront maîtrisées pour au moins 2 types de conditionnement (vrac, sachet, barquette...)

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) assure le tri des légumes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle applique les consignes quant aux critères de tri Il/elle prend en compte les critères de tolérance (selon consigne de l'entreprise) <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise les opérations de préparation des légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle procède au lavage, épluchage, calibrage, opération de coupe des légumes. <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise le conditionnement des légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle manipule avec précaution le produit à conditionner. Il/elle conditionne les produits selon les critères définis <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) applique les procédures de préparation des expéditions</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle assure l'emballage, l'étiquetage. Il/elle réalise la palettisation (organisation des caisses, colis, respect des normes, étiquetage, évaluation visuelle). <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) rend compte de son activité</p>	<p>Appliquer les consignes. Respecter les critères</p> <p>Réaliser les opérations de tri, lavage, conditionnement, préparation des expéditions. Vérifier le réglage des appareils (balance, calibreuse, coupeuse). Organiser de manière efficace son espace de travail en tenant compte de l'espace collectif</p> <p>Réaliser un autocontrôle régulier pour éviter les dérives en cours de journée avec ou sans outils (balance, anneaux de calibrage). S'adapter à un changement rapide de poste de travail</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit conditionné et par rapport à soi-même. Appliquer les procédures de sécurité individuelle et collective et les principes d'ergonomie. Alerter en cas d'anomalies (dérèglement d'appareil, dérive de calibrage, de l'état sanitaire des légumes...).</p>	<p>Décrire les opérations à réaliser</p> <p>Réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus, dans le temps imparti.</p> <p>Appliquer le rythme de travail demandé</p> <p>Appliquer les principes de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Signaler les anomalies.</p> <p>Rendre compte de son travail</p>	<p>Travaux en entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> Opération de tri et de préparation de 2 légumes Réalisation de 2 conditionnements différents (manuel et sur chaîne) et pour plusieurs types de conditionnement (vrac, sachet, barquette, ...) Réalisation d'une palette <p>Niveaux d'exigence : tous les travaux réalisés sont maîtrisés</p> <p>*Voir descriptif en page 16 et suivantes</p>	<p>Descriptif des opérations compréhensible et juste. Ordre chronologique des opérations respecté.</p> <p>Toutes les opérations sont réalisées sans erreur et conformément aux attendus : les critères sont respectés, les légumes sont manipulés avec précaution, les appareils sont vérifiés, le rythme de travail de référence est respecté, pas de négligence, ... Voir les grilles d'évaluation des activités saisonnières (FAFSEA) pour adapter les critères à la culture. La palette est correctement réalisée : équilibre, sécurité, ...</p> <p>Le rythme de travail de référence est appliqué et maintenu</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur. Pas d'oubli</p> <p>Compte-rendu clair et précis</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

OS Prod lég - Mise en place de la culture
Préparer le matériel à utiliser et identifier les principales fonctions
Nommer les différentes parties de la plante
Observer les plants et éliminer les plants défectueux
Décrire et les précautions à prendre pour la plantation.
Réaliser les opérations de mise en place d'une culture
Cultures hors sol : expliquer le rôle du nettoyage et de la désinfection
Cultures hors sol : décrire le rôle du substrat
Cultures plein champ : expliquer le rôle des couvertures
Décrire les opérations à réaliser
Respecter les règles de sécurité et le port des EPI correspondant au travail à faire
Adapter ses interventions aux conditions et aléas rencontrés
Appliquer le rythme de travail
Rendre compte de son travail

OS Prod lég - Entretien et récolte
Réaliser les opérations culturales
Identifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche : opérations culturales, récolte
Appliquer la ou les consigne(s) et procéder aux ajustements préconisés.
Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène
Décrire les opérations à réaliser (récolte)
Énoncer et respecter les critères de récolte
Effectuer un pré-tri
Réaliser la récolte
Appliquer le rythme de travail demandé
Rendre compte de son travail

OS Prod lég - Tri – conditionnement
Décrire les opérations à réaliser
Réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti.
Appliquer le rythme de travail demandé
Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène
Signaler les anomalies
Rendre compte de son travail

COMPARATIF DES COMPETENCES EVALUEES OS/OQ

Blocs « Mise en place de la culture »	OS	OQ
Expliquer le chantier à réaliser et décrire la manière dont celui-ci va être effectué		X
Préparer le matériel à utiliser et identifier les principales fonctions	X	
Préparer le matériel à utiliser et identifier ses fonctions		X
Nommer les différentes parties de la plante	X	X
Observer les plants et éliminer les plants défectueux	X	
Observer et analyser les plants		X
Décrire et les précautions à prendre pour la plantation.	X	
Décrire et justifier les précautions à prendre pour la plantation		X
Réaliser les opérations de mise en place d'une culture	X	
Réaliser les opérations demandées		X
Cultures hors sol : expliquer le rôle du nettoyage et de la désinfection	X	X
Cultures hors sol : décrire le rôle du substrat	X	
Cultures hors sol : décrire le rôle du substrat et son fonctionnement		X
Cultures plein champ : expliquer le rôle des couvertures	X	
Décrire les opérations à réaliser	X	
Respecter les règles de sécurité et le port des EPI correspondant au travail à faire	X	X
Adapter ses interventions aux conditions et aléas rencontrés	X	
Adapter le travail en fonction des conditions et aléas rencontrés		X
Appliquer le rythme de travail	X	
Impulser un rythme de travail		X
Rendre compte de son travail	X	
Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe		X

Blocs « Entretien et récolte »	OS	OQ
Réaliser les opérations culturales	X	
Réaliser et faire réaliser les opérations culturales		X
Identifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche : opérations culturales, récolte	X	
Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche		X
Présenter les impacts d'un geste incorrect		X
Appliquer la ou les consigne(s) et procéder aux ajustements préconisés.	X	
Appliquer la ou les consigne(s) et faire procéder aux ajustements préconisés.		X
Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène	X	
Appliquer et faire appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène		X
Expliquer le rôle du climat et des protections climatiques		X
Décrire les opérations à réaliser (récolte)	X	X
Énoncer et respecter les critères de récolte	X	
Énoncer et respecter les critères de récolte du cahier des charges du ou des client(s)		X
Effectuer un pré-tri	X	X
Réaliser la récolte	X	
Réaliser et faire réaliser la récolte		X
Appliquer le rythme de travail demandé	X	
Impulser un rythme de travail		X
Rendre compte de son travail	X	
Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe		X

Blocs « Tri – conditionnement »	OS	OQ
Décrire les opérations à réaliser	X	
Réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti.	X	
Réaliser et faire réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti.		X
Appliquer le rythme de travail demandé	X	
Respecter les cahiers des charges		X
Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène	X	
Appliquer et faire appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène		X
Signaler les anomalies	X	
Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu		X
Rendre compte de son travail	X	
Rendre compte de son travail et de celui de son équipe		X

CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION

VOIES D'ACCES	OUI	NON
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience	X	
<i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>		

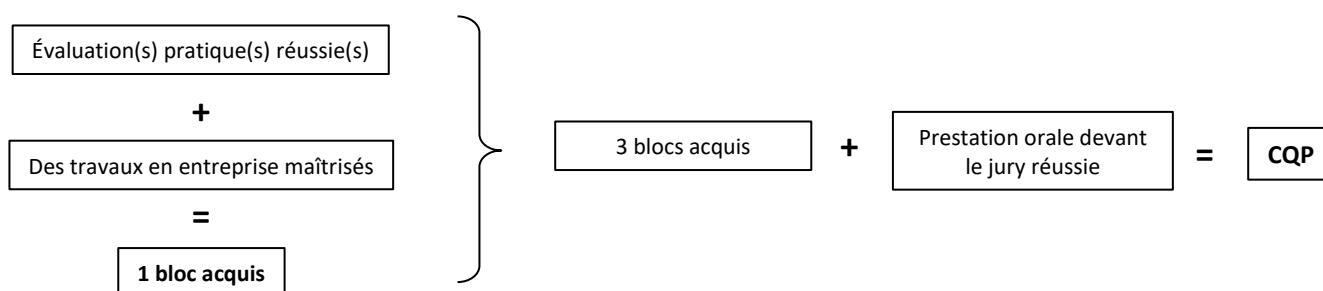
1) L'évaluation certificative

Le/la candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat libre) doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque bloc de compétences :

- Une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- Des travaux en entreprise.

À la fin de la formation : une prestation orale devant le jury du CQP.



Attribution du CQP

Tout CQP acquis donne lieu à l'attribution d'un certificat. En cas de certification partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE. La durée de validité des blocs est illimitée.

Évaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique. Cette évaluation est proposée par l'organisme de formation pendant la période de formation en centre. Elle peut être organisée sur l'exploitation du centre de formation ou sur une autre exploitation. L'évaluation est faite par un formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier, il y en a donc une seule par bloc de compétences. Lorsqu'un bloc regroupe des activités très diversifiées, il peut en comporter exceptionnellement plusieurs.

Les compétences à évaluer et les critères d'évaluation sont indiqués dans le descriptif du bloc. L'organisme de formation est chargé d'élaborer la grille d'évaluation à partir de ces indications. Il met ces grilles d'évaluation à la disposition du jury avant passation par les candidats(es) pour agrément et après passation pour que ce dernier puisse certifier les résultats.

Travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise par le/la candidat(e), en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail ou le lieu de stage, en continu.

La liste des travaux est établie entre l'employeur et l'organisme de formation sur la base de la liste mentionnée dans chaque bloc. En cas d'impossibilité chez l'employeur, l'organisme de formation peut organiser l'évaluation sur un autre site. L'employeur ou le maître de stage fait faire des travaux et juge s'ils sont correctement réalisés. Les niveaux d'exigence sont indiqués dans le bloc de compétences.

La liste est cochée par l'employeur au fur et à mesure de la réalisation des opérations. 2 colonnes à renseigner : « réalisé » - « maîtrisé » (+ ou +/- ou -). Utilisation (non obligatoire) de grilles d'observation fournies par l'organisme de formation (fiches de tâches).

Récapitulatif des évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences du CQP

	Évaluations pratiques	Travaux en entreprise
OS Prod. lég. - Mise en place de la culture	<p><i>Plein champ/abri froid</i> : opération de mise en place d'une culture de pleine terre avec nettoyage, paillage, installation du système d'irrigation et la couverture, plantation.</p> <p><i>Hors sol/serre</i> : opération de mise en place d'une culture hors sol avec mise en place du système d'irrigation, plantation.</p>	<p><i>Plein champ/abri froid</i> : travaux de paillage, installation du système d'irrigation et couverture.</p> <p><i>Hors-sol/serre</i> : travaux de plantation</p>
OS Prod lég. - Entretien de la culture et récolte	<p>Evaluation 1 Réalisation d'opérations culturales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur 2 plantes différentes en <i>plein champ/abri froid</i> - Sur 1 plante en <i>hors sol/serre</i> <p>Evaluation 2 Récolte</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 ou 3 légumes en <i>plein champ/abri froid</i> - 1 ou 2 légumes en <i>hors sol/serre</i> 	Réalisation d'opérations culturales et de récolte selon les productions de l'entreprise.
OS Prod. lég. - Tri-Conditionnement	Pas d'évaluation	<p>Opération de tri et de préparation de 2 légumes</p> <p>Réalisation de 2 conditionnements différents (manuel et sur chaîne) et pour plusieurs types de conditionnement (vrac, sachet, barquette...)</p> <p>Réalisation d'une palette</p>

Prestation orale devant le jury

Lorsque le/la candidat(e) a été évalué(e) sur l'ensemble des blocs de compétences, il/elle se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale. Il n'y a toutefois pas d'obligation de réussite aux évaluations pour passer devant le jury.

Le/la candidat(e) présente oralement pendant 10 minutes, une tâche professionnelle qu'il/elle maîtrise et qu'il/elle a choisie préalablement afin de préparer sa prestation. Le jury questionne le/la candidat(e) sur la réalisation de tâche. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour lui poser des questions.

L'objectif de cette épreuve est de vérifier que le/la candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, qu'il/elle sait en décrire les étapes et identifier les principaux points d'attention.

Les conseils suivants sont donnés aux candidats(es) :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il/elle doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l'écoute des questions,
- de la préparation de l'exposé : il est possible d'utiliser des supports (diaporamas, matériels, photos, schémas, etc.). Le jury n'a pas à évaluer ces supports.

Le jury utilise le guide d'évaluation ci-dessous.

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique ou de termes locaux	Juste
Description des étapes de l'opération *** INDICATEUR DETERMINANT	Précise - Ordonnée Sans erreur ni oubli
Identification des principaux points d'attention *** INDICATEUR DETERMINANT	Sans erreur ni oubli majeur
Écoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée - Claires - Justes

Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Évaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Évaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, compétences mobilisées dans la pratique.	Formateur + professionnel éventuellement	À définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le bloc de compétences. Situation reconstituée avec questionnement immédiat ou différé.	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel, en collaboration éventuelle avec un formateur	En entreprise	Situation réelle avec une liste de travaux (réalisés et/ou maîtrisés) à cocher.	Pendant la période de travail ou de stage
Prestation orale devant le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Présentation d'une pratique professionnelle	Une fois tous les modules évalués

2) La validation des acquis de l'expérience

Recevabilité

Justifier d'une année d'expérience en qualité de salarié, non salarié ou bénévole en lien avec les activités du métier visé par le CQP.

Procédure

- Dépôt de la demande par le/la candidat(e) auprès de la CPNE, accompagnée des pièces attestant de l'expérience requise.
- Vérification de la recevabilité de la demande et envoi du dossier de VAE au (à la) candidat(e).
- Retour du dossier renseigné à la CPRE concernée au bout de 3 mois maximum (possibilité d'accompagnement VAE)
- Entretien de 30 à 50 minutes avec le jury du CQP : convocation du (de la) candidat(e) par courrier.
- A l'issue de l'entretien, le jury décide d'accorder tout ou partie du CQP.

Composition du dossier de VAE

- Questions relatives à l'identité du (de la) candidat(e),
- Identification des expériences : parcours professionnels dans la filière légumes (emploi, statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- Série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier(ère) en productions légumières,
- Questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- Éléments de motivation,
- Pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto, ...) le cas échéant.

Attribution du CQP

Tout CQP acquis donne lieu à l'attribution d'un certificat. En cas de validation partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE. L'attestation comporte une partie « préconisations du jury » où le jury précise les blocs de compétences manquants et ses conseils pour les obtenir via un parcours d'expérience ou un parcours de formation complémentaire. Le jury peut aussi souhaiter s'entretenir de nouveau avec le/la candidat(e).

La durée de validité des blocs est illimitée.