
431 Décret du 31 mai 1999 portant confirmation des profils de formation du technicien en horticulture, de l'ébéniste, de l'équipier polyvalent en restauration, du technicien en boucherie-charcuterie, de l'ouvrier coiffeur qualifié, de l'assistant pharmaceutico-technique, tels que définis à l'article 6 du décret du 27 octobre 1994 organisant la concertation pour l'enseignement secondaire.

(Moniteur n° 216 du 4 novembre 1999, p. 41136)

Projet de décret

Document n° 331 (1998-1999) n° 1

Discussion et adoption : séance du 27 avril 1999, CRI n° 8 (1998-1999)

MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE

F. 99 — 3587

[99/29445]

31 MAI 1999. — Décret du 31 mai 1999 portant confirmation des profils de formation du technicien en horticulture, de l'ébéniste, de l'équipier polyvalent en restauration, du technicien en boucherie-charcuterie, de l'ouvrier coiffeur qualifié, de l'assistant pharmaceutico-technique tels que définis à l'article 6 du décret du 27 octobre 1994 organisant la concertation pour l'enseignement secondaire (1)

Le Conseil de la Communauté française a adopté et Nous, Gouvernement sanctionnons ce qui suit :

Article 1^{er}. Le profil de formation du technicien en horticulture, déterminé par le Gouvernement et repris en annexe 1 est confirmé, conformément à l'article 39 du décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre.

Art. 2. Le profil de formation de l'ébéniste, déterminé par le Gouvernement et repris en annexe 2, est confirmé, conformément à l'article 39 du même décret.

Art. 3. Le profil de formation de l'équipier polyvalent en restauration, déterminé par le Gouvernement et repris en annexe 3, est confirmé, conformément à l'article 39 du même décret.

Art. 4. Le profil de formation du technicien en boucherie-charcuterie, déterminé par le Gouvernement et repris en annexe 4, est confirmé, conformément à l'article 39 du même décret.

Art. 5. Le profil de formation de l'ouvrier coiffeur qualifié, déterminé par le Gouvernement et repris en annexe 5, est confirmé, conformément à l'article 39 du même décret.

Art. 6. Le profil de formation de l'assistant pharmaceutico-technique, déterminé par le Gouvernement et repris en annexe 6, est confirmé, conformément à l'article 39 du même décret.

Art. 7. Le présent décret entre en vigueur à la date de parution au *Moniteur belge*.

Promulguons le présent décret, ordonnons qu'il soit publié au *Moniteur belge*.

Donné à Bruxelles, le 31 mai 1999.

La Ministre-Présidente du Gouvernement de la Communauté française chargée de l'Éducation, de l'Audiovisuel, de l'Aide à la Jeunesse, de l'Enfance et de la Promotion de la Santé,
Mme L. ONKELINX

Le Ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche scientifique, du Sport et des Relations internationales,
W. ANCIEN

Le Ministre de la Culture et de l'Éducation permanente,
Ch. PICQUE

Le Ministre du Budget, des Finances et de la Fonction publique,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

—
Note

(1) *Session 1998-1999.*

Document du Conseil. — Proposition de décret n° 331-1. — Rapport 331-2.

Compte rendu intégral. — Discussion et vote. Séance du 27 avril 1999.

1 AGRONOMIE

Profil de formation

1.2 HORTICULTURE

1.2.2 TECHNICIEN EN HORTICULTURE (M/F)

Sources : Profils de qualification

1.2.2.1 Entrepreneur en implantation et entretien des parcs et jardins

1.2.2.2 Maraîcher (sous abris et de plein champ)

1.2.2.3 Pépiniériste

1.2.2.4 Fruiculteur

1.2.2.5 Floriculteur

1. AGRONOMIE

1.2 HORTICULTURE

1.2.2 TECHNICIEN EN HORTICULTURE (M/F)

Fonction 1 : Organiser le fonctionnement de l'exploitation en vue d'une coordination harmonieuse du système de production

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1 Programmer les productions à développer au sein de l'entreprise	- identifier les caractéristiques des milieux de culture qui influent sur le développement des plantes	CM	- les explications relatives aux interactions milieux de culture-développement des plantes sont pertinentes
	- <i>identifier les principales phases de décision d'un exploitant horticole concernant le choix des genres, espèces, variétés et cultivars à produire</i> - <i>identification des cultures envisageables prenant en compte la nature des terrains, le climat, les infrastructures, les équipements disponibles</i> - <i>identification des potentialités de commercialisation des produits du processus de production</i> - <i>démarche innovatrice pour se situer dans de nouveaux créneaux</i>	CEF/ CEP	
	- sélectionner, pour diverses productions et à partir de critères appropriés, les divers genres, espèces, variétés et cultivars adaptées à l'entreprise en vue de sa rentabilité en prenant en compte l'évolution des marchés	CM	- pour des situations concrètes, la sélection des genres, espèces, variétés et cultivars est pertinente et permet de répondre aux objectifs fixés. - les justifications relatives à ces choix sont pertinentes
	- <i>sélectionner, pour diverses productions et à partir de critères appropriés, les divers genres, espèces, variétés et cultivars adaptées à l'entreprise en vue de sa rentabilité par la recherche de nouvelles productions répondant aux demandes du marché</i>	CEF/ CEP	
	- répartir les surfaces de chaque culture en vue de répondre au plan de rotation des cultures mis en œuvre et d'assurer des quotas de production rentable	CM	- pour une situation concrète, les propositions de répartition des surfaces sont cohérentes et permettent de répondre aux objectifs fixés

Fonction 2 : Raisonner et programmer les calendriers des diverses opérations liées au processus de production ou d'aménagement d'un espace vert.

Effectuer ses choix dans le respect

- des objectifs de rentabilité
- de la réglementation sur la protection de l'environnement
- des consignes d'utilisation des produits
- de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité

Transposer les techniques de pleine terre aux techniques hors-sol tenant compte des spécificités propres à ces dernières

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
<p>2.1 gérer et organiser les diverses opérations de préparation du sol en vue d'un semis ou d'une plantation en place et d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les travaux de préparation du sol <ul style="list-style-type: none"> - déterminer la liste et l'agencement chronologique des travaux de préparation du sol à effectuer en vue d'un semis ou d'une plantation en pleine terre - déterminer, en fonction des types de sol et des travaux à effectuer, les outils, machines et matériels à utiliser - produire le calendrier des travaux du sol tenant compte des conditions climatiques et du cycle végétatif des productions envisagées 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour différentes cultures de l'exploitation, <ul style="list-style-type: none"> - le raisonnement conduisant aux propositions de travaux à effectuer et à leur chronologie est correct - les choix des outils, machines et matériels est en adéquation avec les travaux à effectuer - les calendriers des travaux du sol élaborés respectent la chronologie des opérations, sont réalistes et permettent d'effectuer les semis et plantations conformément aux programmations prévues
	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les travaux d'entretien des parcelles et des cultures hors-sol <ul style="list-style-type: none"> - déterminer les travaux à effectuer en vue des entretiens des parcelles en cours de croissance - déterminer, en fonction des types de sol et de l'état de développement des cultures, les outils, machines et matériels à utiliser - produire le calendrier des travaux d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes tenant compte des conditions climatiques et du cycle végétatif des productions 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour différentes cultures de l'exploitation, <ul style="list-style-type: none"> - le raisonnement conduisant aux propositions des travaux d'entretien des parcelles et des cultures hors-sol est correct - les choix des outils, machines et matériels est en adéquation avec les travaux à effectuer - les calendriers des travaux d'entretien des parcelles sont réalistes et permettent de maintenir celles-ci dans les conditions optimales de développement des plantes

<p>2.2 gérer et organiser les diverses opérations de semis et de plantation en place</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations de semis ou de plantation en place et en cultures hors-sol <ul style="list-style-type: none"> - déterminer les outils, machines et matériels à utiliser en fonction du type de sol et des caractéristiques des semis ou plantations à effectuer - fixer les caractéristiques et consignes de semis ou de plantation garantissant un développement normal de la culture envisagée - élaborer le calendrier des opérations de semis ou de plantation en place tenant compte des conditions climatiques, du cycle végétatif des productions envisagées et du moment choisi pour la mise en marché des produits 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour des cas concrets en rapport avec les activités de l'exploitation, - le raisonnement conduisant aux propositions des opérations à effectuer est correct - les choix des outils, machines et matériels ainsi que les consignes définies permettent de réaliser les opérations dans les conditions répondant aux exigences professionnelles - les calendriers de semis ou de plantation en place élaborés sont corrects et permettent la mise en marché des productions aux dates prévues
<p>2.3 gérer et organiser les diverses opérations de multiplication générative des plantes en pépinière</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations de multiplication générative des plantes en pépinière <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner le mode de multiplication générative la plus appropriée à une production donnée - sélectionner les substrats appropriés aux opérations à effectuer - élaborer le calendrier des opérations de semis tenant compte du cycle végétatif des plantes et des moments choisis pour la mise en marché des produits 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour différentes productions et pour des cas concrets en rapport avec les activités de l'exploitation - le raisonnement conduisant aux propositions des opérations à effectuer est correct - le choix du mode de multiplication est approprié aux exigences botaniques et économiques de la production et aux moyens dont disposent l'entreprise - les calendriers de semis élaborés permettent la mise en marché des productions aux dates prévues
<p>2.4 gérer et organiser les diverses opérations de multiplication végétative des plantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations de multiplication végétatives des plantes <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner le mode de multiplication végétative la plus appropriée à une production donnée en fonction des paramètres : caractéristiques du végétal, conditions environnementales, rentabilité - sélectionner les substrats appropriés aux opérations à effectuer - élaborer, pour chaque type de production, le calendrier des opérations de multiplication tenant compte du mode de multiplication et des conditions optimales de réussite 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour différentes productions ornementales, fruitières, florales en rapport avec les activités de l'exploitation - le raisonnement conduisant aux propositions des opérations à effectuer est correct - le choix du mode de multiplication est approprié aux exigences botaniques et économiques des productions - les choix des substrats à utiliser sont pertinents - les calendriers élaborés sont réalistes et permettent la mise en marché des productions aux dates prévues
<p>2.5 gérer et organiser les diverses opérations d'élevage des plantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations d'élevage des plantes 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour des exemples concrets en rapport avec les activités de l'exploitation

	<ul style="list-style-type: none"> - sélectionner les substrats appropriés aux opérations à effectuer - élaborer, pour chaque type de production, le calendrier des opérations d'élevage tenant compte du stade de développement des plantes et des dates de mise en marché 		<ul style="list-style-type: none"> - le raisonnement conduisant aux propositions des opérations à effectuer est correct - les choix des substrats à utiliser sont pertinents - les calendriers élaborés sont corrects et permettent la mise en marché des productions aux dates prévues
2.6 gérer et organiser les apports d'amendements, de fertilisants et autres...	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner le choix d'un apport d'amendement, de fertilisant (cultures plein sol et hors-sol) <ul style="list-style-type: none"> - identifier les propriétés des amendements et fertilisants ... utilisés pour l'entretien et l'amélioration de la fertilité du milieu de culture ou de la croissance des plantes - expliquer les phénomènes physico-chimiques liés au sol et à l'environnement - comprendre les actions des amendements et fertilisants sur le développement des plantes - choisir les types d'apport appropriés à chaque culture tenant compte de son stade de développement et des objectifs poursuivis dans le respect de la législation relative à la protection de l'environnement 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des exemples concrets en rapport avec les activités de l'exploitation - le raisonnement conduisant aux choix des types d'apport d'amendement ou de fertilisant à utiliser est correct et les justifications relatives à ces choix sont pertinentes
	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner la fertilisation d'une parcelle (fumure de fond, fumure d'entretien, ...) (cultures plein sol et hors-sol) <ul style="list-style-type: none"> - calculer, avec l'aide de documents ressources, les éléments d'une fertilisation tenant compte du type de sol, des résultats d'analyse du sol, des besoins des cultures, des résultats escomptés - calculer les quantités nécessaires pour chaque parcelle - élaborer le calendrier des apports d'amendements ou de fertilisants tenant compte des conditions climatiques, du stade de développement et des besoins des cultures 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, pour différents types de production et pour différents stades d'apport - les calculs des éléments d'une fertilisation, à partir de documents ressources, sont corrects - les calculs des quantités de chaque élément à utiliser pour chaque parcelle sont exacts - les calendriers des opérations d'apports d'amendements ou de fertilisants sont corrects et permettent de répondre aux objectifs poursuivis
	<ul style="list-style-type: none"> - appliquer les législations relatives à l'utilisation et au stockage des amendements et des produits fertilisants 	CEP	-
2.7 gérer et organiser les diverses opérations de défense et de protection des cultures	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations de défense et de protection des cultures (cultures plein sol et hors-sol) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, pour différents types d'intervention

- sélectionner les moyens de lutte appropriés contre les ennemis des cultures, des plantes et de leurs fruits
 - décrire et comparer les moyens de lutte traditionnelle, biologique et intégrée contre les ennemis des cultures
 - choisir un programme d'intervention approprié à une situation donnée
 - prendre en compte des informations d'avertissement
- sélectionner les produits en fonction des moyens de lutte choisis et des problèmes rencontrés
 - identifier les produits de lutte contre les ennemis des cultures , leurs actions, leurs propriétés
 - utiliser l'index des produits phytosanitaires
 - pour chaque type d'intervention choisir les produits appropriés tenant compte des problèmes identifiés, du stade de développement de la culture
 - déterminer les dosages dans le respect des consignes d'utilisation et des normes en matière de protection de l'environnement
 - calculer les quantités de produits à utiliser pour chaque intervention
 - évaluer les risques et les dangers liés à l'utilisation des pesticides
- élaborer le calendrier des interventions de lutte contre les ennemis des cultures tenant compte des conditions climatiques, de l'état de développement des cultures, des problèmes rencontrés

- appliquer les consignes de stockage, de destruction des contenants dans le respect des législations relatives à l'utilisation et au stockage des pesticides (normes de sécurité, d'hygiène, de protection de l'environnement ...)
- identifier les législations relatives à l'utilisation et au stockage des pesticides

- le raisonnement conduisant au choix du moyen de lutte approprié à la situation est correct
- le choix des produits à utiliser est juste et les justifications relatives à ce choix sont pertinentes
- la détermination des dosages est en adéquation avec les consignes d'utilisation et le respect de l'environnement
- les calendriers des interventions sont corrects et permettent de répondre aux objectifs poursuivis

CEP

-

2.8 Gérer et organiser les interventions sur le développement des plantes en cours de croissance	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les interventions sur le développement des plantes en cours de croissance <ul style="list-style-type: none"> - identifier les différentes opérations d'intervention sur les plantes en cours de croissance - identifier les différents types de taille et leurs caractéristiques - choisir le type de taille appropriée en fonction des finalités de chaque production - élaborer le calendrier des opérations d'intervention sur le développement des plantes en cours de croissance tenant compte des conditions climatiques, du stade de développement des cultures, des résultats attendus 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, pour différentes productions de l'exploitation - le raisonnement conduisant aux propositions d'intervention est correct - les types d'intervention choisis sont justes et permettent de répondre aux objectifs poursuivis - les choix éventuels des produits à utiliser sont corrects - les calendriers des opérations d'intervention sont justes et permettent d'atteindre les résultats attendus
2.9 Gérer et organiser les diverses opérations de soins aux cultures (arrosage, ombrage, protection contre les intempéries, ...)	- élaborer la programmation des opérations de soins aux cultures en cours de croissance tenant compte des conditions climatiques, du cycle végétatif et des besoins des plantes	CEF/ CEP	-
2.10 Gérer et organiser les diverses opérations de contrôle des conditions d'ambiance des cultures sous-abris	<ul style="list-style-type: none"> - élaborer les programmes de contrôle des conditions d'ambiance pour différentes productions <ul style="list-style-type: none"> - identifier les conditions d'ambiance favorable aux développements des diverses productions - fixer les paramètres de contrôle des conditions d'ambiance 	CEF/ CEP	-
2.11 Planifier son travail et celui de son personnel et en assurer le suivi	- représenter graphiquement le programme des travaux en vue d'en assurer le suivi	CEF/ CEP	-
	- assurer le suivi des opérations et prendre les mesures utiles en cas de non respect des calendriers	CEF/ CEP	-
	- évaluer la qualité des travaux exécutés et prendre les mesures utiles en cas de non respect des directives	CEF/ CEP	-
2.12 Prévoir le coût des diverses interventions 2.1 à 2.9	- évaluer les coûts probables des diverses opérations en prenant en compte l'ensemble des paramètres	CEF/ CEP	-
2.13 Gérer et organiser pour les diverses opérations (2.1 à 2.9) les activités du personnel	<ul style="list-style-type: none"> - fixer les consignes de travail à l'intention des exécutants <ul style="list-style-type: none"> - indications sur les types d'opération ou 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des exemples concrets choisis au niveau des différents types d'intervention - les consignes énoncées sont judicieuses et

	<p>d'intervention à effectuer</p> <ul style="list-style-type: none"> - indications quant aux choix des semences, plants, matériel végétal, substrats, matériel non végétal, produits, à utiliser - indications quant aux choix, à l'utilisation, aux réglages des outils, machines, ... - indications devant figurer sur les étiquettes - programme des soins à donner aux semis, aux plantes produites - communications claires (sans équivoque, sans interprétation possible) quant aux consignes de dosage et de préparation des fertilisants, des produits phytosanitaires, - indication des mesures spécifiques relatives à la santé, la sécurité, la protection de l'environnement - prévision réaliste de la durée de travail - répartition appropriée des tâches - 		<p>permettent de réaliser les opérations dans les conditions répondant aux exigences professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - la rédaction de la fiche de travail est complète et compréhensible par le personnel
2.14 Gérer les résultats des observations faites lors de l'inspection des cultures	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner, en utilisant les documents ressources appropriés, les actions à mener sur la base des observations faites lors de l'inspection des cultures ou suite aux rapports des personnels - décodage des observations en vue de poser un diagnostic fiable sur les problèmes posés - évaluation correcte des causes ayant compromis la réussite d'une opération - choix des actions adéquates à mettre en œuvre 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - face à une situation concrète, - les décisions relatives aux actions à mener sont judicieuses et permettent d'apporter une réponse aux problèmes posés - le raisonnement conduisant aux décisions est correct

	<ul style="list-style-type: none"> - du développement futur des végétaux - de l'environnement paysager - appliquer les réglementations en matière d'urbanisme et de protection de l'environnement - s'initier à l'utilisation d'un logiciel spécifique à l'aménagement d'un espace vert - choisir les matériaux, végétaux, amendements, fertilisants nécessaires à l'aménagement de la parcelle - évaluer les délais d'exécution des travaux - évaluer les coûts du projet 		
	<ul style="list-style-type: none"> - concevoir un projet d'entretien d'un espace vert - apprécier l'état d'un espace vert ou d'un jardin (développement des végétaux, état sanitaire, ...) - décider des opérations d'entretien à effectuer (taille, élagage, tonte, scarification, fertilisation, traitement sanitaire, ...) et leur chronologie - évaluer les délais d'exécution des travaux - évaluer les coûts du projet 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète - le choix des interventions à effectuer est correct - la chronologie et le calendrier des opérations permet de répondre aux objectifs - l'évaluation du coût des interventions est correcte
	<ul style="list-style-type: none"> - négocier un contrat avec un client - identifier les clauses réglementaires à insérer dans un contrat - rédiger une offre de prix - indiquer les délais et les clauses de garantie 	CEF/ CEP	-
3.3 Gérer et organiser les diverses opérations spécifiques à l'aménagement et à l'entretien d'un espace vert	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations spécifiques à la construction de petits travaux d'infrastructures - identifier les travaux à exécuter et en fixer la chronologie - choisir les matériaux appropriés 	CEF/ CEP	-
	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations de plantation de végétaux d'ornement ou d'implantation de massifs de plantes ornementales - déterminer et fixer la chronologie des travaux à effectuer y compris les apports d'amendements ou de fertilisants - choisir les types de plantation, les espèces ou variétés à planter en fonction de la nature du 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, pour différents types de plantation - le raisonnement conduisant aux propositions d'opérations à effectuer est correct - les types de plantation choisis sont justes et permettent de répondre aux objectifs poursuivis - les choix des machines à utiliser et de leurs caractéristiques de réglage sont en adéquation

	<p>sol, de l'orientation de la parcelle et des souhaits du client</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer les machines et matériels à utiliser ainsi que les réglages appropriés 		<p>avec les travaux à effectuer</p> <ul style="list-style-type: none"> - les choix éventuels des produits à utiliser sont corrects
	<p>- raisonner les opérations d'entretien d'un espace vert</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisir le type d'intervention à effectuer suite aux observations réalisées sur le terrain : désherbage, apport de fertilisants, taille, élagage, ... 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète - le raisonnement conduisant aux propositions d'intervention est correct - les types d'intervention choisis sont justes et permettent de répondre aux objectifs poursuivis - les choix éventuels des produits à utiliser sont corrects
	<p>- raisonner les opérations d'implantation et d'entretien d'un gazon</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer et fixer la chronologie des travaux à effectuer - choisir le type d'engazonnement en fonction de la nature du sol et de l'utilisation de la pelouse - déterminer les machines et matériels à utiliser ainsi que les réglages appropriés 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, pour différents types de plantation - le raisonnement conduisant aux propositions d'intervention est correct - le type d'engazonnement choisi permet de répondre aux objectifs poursuivis - les choix des machines à utiliser et de leurs caractéristiques de réglage sont en adéquation avec les travaux à effectuer
	<p>- élaborer la programmation des diverses opérations tenant compte des conditions climatiques, du cycle végétatif des plantes, du stade de développement des plantes, des souhaits des clients, ...</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les calendriers des diverses opérations à réaliser sont justes et permettent d'atteindre les résultats attendus
3.4 Gérer et organiser pour les diverses opérations les activités du personnel	<p>- fixer les consignes de travail à l'intention des exécutants</p> <ul style="list-style-type: none"> - indications sur les types d'opération ou d'intervention à effectuer - indications quant aux choix des semences, plants, matériel végétal, substrats, matériel non végétal, produits, ... à utiliser - indications quant aux choix des outils, machines, ... à utiliser ainsi qu'à leurs caractéristiques de réglage - communications claires quant aux consignes de dosage et de préparation des fertilisants, des produits phytosanitaires, ... - indication des mesures spécifiques relatives à la santé, la sécurité, la protection de l'environnement 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des exemples concrets, les consignes énoncées sont judicieuses et permettent de réaliser les opérations dans les conditions répondant aux exigences professionnelles - pour des exemples concrets, la rédaction de la fiche de travail est complète et compréhensible par le personnel

	<ul style="list-style-type: none"> - prévision réaliste de la durée de travail - répartition appropriée des tâches - 		
--	---	--	--

Fonction 4 : Raisonner et programmer les calendriers des diverses opérations liées au processus de maintenance et d'entretien du matériel, des équipements, des infrastructures

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1 gérer et organiser les travaux de maintenance des équipements et du matériel	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner la maintenance de 1^{er} niveau des équipements, machines et matériels - identifier pour les différents équipements et matériels les travaux d'entretien et de maintenance de premier niveau à effectuer - produire le calendrier des opérations d'entretien et de maintenance des équipements et matériels 	CM	- pour des exemples concrets, les calendriers des opérations de maintenance de 1 ^{er} niveau sont conformes aux indications des notices d'utilisation
4.2 Gérer et organiser les travaux de réparation ou d'aménagement des équipements, des matériels et des infrastructures	<ul style="list-style-type: none"> - <i>raisonner les travaux d'entretien et de réparation des infrastructures et d'aménagement des matériels</i> - <i>repérer sur le site les travaux d'aménagement ou de réparation à effectuer aux infrastructures</i> - <i>décider des travaux d'aménagement ou de réparation à effectuer</i> 	CEF/ CEP	-
4.3 Planifier son travail et celui de son personnel et en assurer le suivi	<ul style="list-style-type: none"> - <i>représenter graphiquement un programme de ces travaux en vue d'en assurer le suivi</i> - <i>fixer les consignes de travail à l'intention des personnels</i> - <i>évaluer la qualité des travaux exécutés</i> - <i>assurer le suivi des opérations</i> 	CEF/ CEP	-
4.4 Gérer et organiser pour les diverses opérations (4.1 et 4.2) les activités du personnel	<ul style="list-style-type: none"> - <i>fixer les consignes de travail à l'intention des exécutants</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>type de travaux à effectuer</i> - <i>indication des mesures spécifiques relatives à la santé, la sécurité, la protection de l'environnement</i> - <i>répartition appropriée des tâches</i> 	CEF/ CEP	-

Fonction 5 : Raisonner et programmer les calendriers des diverses opérations liées à la récolte, au conditionnement et à la commercialisation des produits

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
<p>5.1 gérer et organiser les opérations de récolte, de tri, de conditionnement, de conservation et de mise en marché des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raisonner les opérations de récolte, de tri et de conditionnement des productions maraîchères, fruitières, florales et ornementales ainsi que de pépinière - identifier, pour les principales productions, les critères de mise en marché des produits - apprécier par la vue, le toucher, le goût, ... la qualité d'un produit - produire les calendriers des récoltes, des arrachages, ... pour satisfaire aux critères de mise en marché - appliquer les réglementations relatives aux conditionnements et à la conservation des produits - représenter graphiquement les calendriers des opérations de récolte, de conditionnement et de mise en marché des produits en vue d'en assurer le suivi - élaborer les consignes de travail à l'intention des personnels - évaluer la qualité des travaux exécutés - contrôler le suivi des opérations 	<p align="center">CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour différentes productions de l'exploitation - les stades de maturité sont correctement identifiés - les calendriers de récolte permettent de répondre aux conditions optimales de mise en marché - les conditionnements prévus sont conformes aux critères de commercialisation - les consignes de travail énoncées sont judicieuses et permettent de réaliser les opérations dans les conditions répondant aux exigences professionnelles - pour des exemples concrets, la rédaction de la fiche de travail est complète et compréhensible par le personnel

Fonction 6 : Contrôler et assurer le suivi des activités de conduite des cultures, des équipements et du travail

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
6.1 enregistrer, sur fiches ou sur P.C., les données se rapportant au suivi de ces productions, des équipements et du travail sur des documents prévus à cet effet (suivi de la production, carnet de performance, fiche sanitaire, temps de travaux, suivi de parcelles, carnet d'entretien, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - collecter les informations pertinentes pour assurer le suivi de la conduite des productions, des équipements, des matériels - consigner les informations sur les documents prévus à cet effet, fiches ou P.C. - utiliser des logiciels informatiques, des banques de données 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les informations collectées sont fidèles, objectives, exploitables et permettent de répondre aux objectifs fixés - les informations consignées sont exactes, les calculs éventuels ne présentent pas d'erreurs - les procédures d'encodage par outil informatique sont respectées - les documents de vie des activités sont fiables
6.2. calculer et interpréter les principaux critères de performance relatifs à ses productions et adapter son action avec l'aide éventuelle d'une personne ressource	<ul style="list-style-type: none"> - <i>interpréter, analyser les résultats fournis par le traitement des informations</i> - <i>exploiter les résultats obtenus</i> - <i>adapter ses actions</i> 	CEF/ CEP	

Fonction 7 : Respecter l'environnement

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
7.1 gérer les activités liées à l'élimination des déchets	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les possibilités d'élimination et de recyclage des déchets - appréhender les techniques du compostage (mise en œuvre, contrôles de qualité, ...) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - l'organigramme d'une filière de traitement des déchets verts est correctement restitué - les étapes de réalisation d'un compost de qualité sont correctement décrits
7.2 gérer les activités liées à l'irrigation et à la fertil-irrigation	<ul style="list-style-type: none"> - <i>appréhender les problèmes liés aux contrôles de la qualité et de l'utilisation des eaux</i> - <i>appliquer les législations relatives aux contrôles des rejets des eaux</i> 	CEF/ CEP	

Fonction 8 : Donner une bonne image de marque de son entreprise

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
8.1 se montrer attentif aux problèmes liés à l'image de son entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - <i>développer une culture du travail soigné, du respect de la nature,</i> - <i>exiger du personnel, en contact avec des clients, une tenue vestimentaire soignée</i> - <i>exiger de son personnel un langage, une présentation, un contact avec les clients conformes aux usages de la société, du savoir-vivre</i> - <i>exiger que les machines, équipements et locaux se trouvent toujours dans un état impeccable de présentation</i> 	CEP	

Fonction 9 : Développer les techniques ou opérations liées à la manipulation, à la transformation et à la conservation des produits de la de la production dans le respect des normes de qualité

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
9.1 manipuler, transformer les produits de l'exploitation et assurer leurs conditionnements	<ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les critères de qualité d'un produit en vue de sa transformation</i> - <i>attacher de l'importance au fait que la qualité d'un produit final dépend de la qualité des "entrants"</i> - <i>garantir la qualité des produits dans le temps</i> - <i>utiliser des recettes dans le respect des consignes</i> - <i>identifier et appliquer les législations relatives aux transformations et conditionnements des produits transformés</i> - <i>identifier et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors du processus de transformation des produits</i> 	CF/ CP ¹	

¹ CF/CP – compétences à ne pas mettre en exercice au cours de la formation envisagée

	<ul style="list-style-type: none"> - identifier et appliquer les règles relatives à la protection de l'environnement (évacuation des déchets,...) - maîtriser les techniques de manipulation et de transformation des produits - utiliser des produits naturels et respecter la législation sur l'utilisation et la conservation des adjuvants - identifier les techniques d'analyses qualitatives simples des produits, effectuer ces analyses aux différents stades de la production, interpréter les résultats et adapter son action - apprécier à la vue, au goût, à l'odorat, la qualité des produits 		
9.2 conserver les produits transformés dans le respect des règles d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les différents modes de conservation des produits - identifier les caractéristiques de conservation des produits (lumière, température, durée,...) - utiliser les équipements de conservation dans le respect des normes et des législations en vigueur 	CF/ CP	-

Fonction 10 Effectuer toutes les fonctions et activités dévolues à "l'ouvrier(ère) qualifié(e) en horticulture".

Fonction 10.01 : Inspecter l'état d'une parcelle en culture afin de découvrir les problèmes qui gênent le développement des plantes

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.01.1. Reconnaître les genres et espèces des plantes cultivées	Connaître les notions de systématique végétale indispensables à la nomenclature horticole <ul style="list-style-type: none"> - définir les notions de classe, de famille, de genre, d'espèce, de variété, de cultivar en référence à la systématique normalisée du règne végétal - définir les règles de nomenclature horticole pour la désignation des noms des plantes - définir la méthodologie à suivre pour identifier des plantes 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les différents éléments de la terminologie utilisée en systématique végétale sont correctement différenciés - la définition des règles de nomenclature horticole est correctement formulée - la méthodologie à suivre pour l'identification des plantes est correctement expliquée et son application à des exemples concrets, repris dans les divers domaines de l'horticulture, conduit à des résultats exacts

10.01.2. Reconnaître les genres et espèces des plantes cultivées et identifier leurs caractéristiques et exigences culturales

Appliquer, en situation concrète, la méthodologie menant à l'identification des plantes habituellement utilisées dans les divers domaines de l'horticulture

- en toute saison et à leurs différents stades de croissance, identifier par leur nom botanique complet (genre, espèces, ...) et leur nom commun les plantes habituellement utilisées en horticulture
 - plantes maraîchères ayant une importance économique sur la base des listes INS
 - 10 foliacées, 5 racines, 3 bulbes, 2 légumineuses, 3 légumes fruits, 3 légumes vivaces, 5 plantes condimentaires
 - floriculture en référence aux catalogues commerciaux:
 - 5 bisannuelles, 14 annuelles, 3 plantes molles, 10 vivaces, 10 bulbeuses, 3 plantes aquatiques, 3 graminées ornementales
 - arboriculture d'ornement en référence aux catalogues commerciaux
 - 20 conifères, 5 arbustes à feuilles caduques, 5 arbustes à feuilles persistantes, 5 arbustes à floraison printanière, 2 arbustes à floraison estivale, 2 arbustes à floraison automnale, 1 arbuste à floraison hivernale, 5 arbustes à fruits décoratifs, 5 arbustes à bois et/ou feuillage décoratif, 5 arbres d'ornement, 5 arbres d'alignement, 4 plantes de terre de bruyère
 - fruiticulture sur la base des catalogues commerciaux
 - 2 fruits à pépins, 4 fruits à noyaux, 3 fruits secs, 6 petits fruits
- écrire d'une manière correcte les noms botaniques et les noms communs de ces plantes
- identifier les caractéristiques et les exigences culturales de ces plantes
- expliquer la fonction d'un calendrier de culture

CM

- la démarche méthodologique adoptée est correcte et les résultats obtenus (nomenclatures binaire et vernaculaire) sont exacts
- les noms des plantes identifiées sont écrits correctement
- les caractéristiques et exigences culturales des plantes sont correctement identifiées
- les différents éléments repris sur les calendriers des opérations culturales des plantes sont correctement décodés

	<p>Appliquer, en utilisant des documents ressources, la méthodologie menant à l'identification des plantes et cultivars courants utilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier par leur nom botanique complet (genre, espèces, ...) et leur nom commun des plantes et des cultivars courants utilisés dans les divers domaines de l'horticulture - identifier les caractéristiques et les exigences culturales de ces plantes 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les documents ressources consultés permettent de donner une réponse aux problèmes posés - la démarche méthodologique adoptée est correcte et les résultats obtenus (nomenclature binaire et vernaculaire) sont exacts - les caractéristiques et exigences culturales des plantes sont correctement identifiées
10.01.3. Observer et évaluer les conditions pédo-climatiques environnantes (structures du sol, humidité, conditions climatiques, ...) sur le développement des plantes	Comprendre les effets du climat sur la floraison et la feuillaison des végétaux (phénologie)	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications montrant que des variations de climat peuvent avoir une influence sur la floraison et la feuillaison des végétaux sont pertinentes
10.01.4. Observer et évaluer l'état de développement d'une culture	<p>Connaître la morphologie externe des végétaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier d'une façon juste et complète la morphologie des principaux organes, jeunes et adultes, tels la racine, la tige, la feuille, la fleur, le fruit, la graine - décrire l'aspect extérieur normal d'une plante 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la morphologie des organes de base d'une plante est décrite avec justesse - la représentation schématique d'une plante et la localisation de ces organes de base est exacte
	Comprendre la fonction de chacun des organes de la plante à ses différents stades de développement (stades phénologiques)	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la fonction de chacun des organes de base d'une plante à ses différents stades de croissance est correctement expliquée
	<p>Evaluer l'aspect extérieur d'une plante</p> <ul style="list-style-type: none"> - apprécier un état particulier de développement de la plante à chacun de ses stades de croissance <ul style="list-style-type: none"> - état physiologique (port, développement racinaire et foliacé, couleur, ...) - état sanitaire (parasites, maladies) - floraison, mise à fruit 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, un état particulier de développement d'une plante est repéré avec justesse
10.01.5. Repérer la présence d'un problème dû aux conditions environnantes	<p>Comprendre les mécanismes et les facteurs conditionnant les fonctions végétales des plantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer le rôle des principaux phénomènes physiologiques tels la respiration, la transpiration et la sudation, la photosynthèse, la nutrition, la croissance et la reproduction - expliquer l'importance de chacune de ces fonctions pour le développement de la plante - expliquer les effets du photopériodisme 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les processus de vie d'une plante sont correctement décrits - les interventions possibles sur chacun de ces processus sont correctement formulées et les justifications de ces interventions sont pertinentes

	Comprendre le rôle des agents pollinisateurs	CM	– les explications montrant comment l'utilisation d'agents pollinisateurs peut influencer sur le développement d'une production sont pertinentes
	Connaître les dommages pouvant être causés aux plantes par les conditions environnantes – identifier et décrire les dommages causés par l'eau, le soleil, le vent, la grêle, la neige, le gel, la pollution sur le développement des plantes	CM	– les dommages causés aux plantes par l'eau, le soleil, le gel, le vent, la neige, la pollution sont correctement décrits
	Analyser les résultats de l'observation des dommages – repérer et quantifier l'importance des dégâts dus aux conditions environnantes	CM	– en situation concrète, les dommages sont correctement repérés et leur quantification est pertinente – les causes des dommages constatés sont correctement identifiées
10.01.6. Repérer la présence d'une carence ou d'un excès en éléments nutritifs	Connaître les effets sur une plante d'une carence ou d'un excès en éléments nutritifs – identifier et décrire les symptômes présentés par une plante en présence d'une carence ou d'un excès en éléments nutritifs majeurs et secondaire	CM	– les effets sur le développement d'une plante d'une carence ou d'un excès en éléments nutritifs sont correctement décrits
	Analyser le résultat de l'observation des dommages – repérer et quantifier l'importance de dégâts dus à un excès ou à une carence en éléments nutritifs	CM	– en situation concrète, les dommages sont correctement repérés et leur quantification est pertinente
10.01.7. Repérer la présence d'une maladie des plantes ou de leurs fruits	Connaître les principales maladies des plantes et des fruits – identifier par leur nom commun les principales maladies des plantes et de leurs fruits – virales, bactériennes, fongiques – décrire les symptômes de la présence d'une de ces maladies – décrire les dommages causés aux plantes par les principales maladies – oïdium, mildiou, botrytis, rouille, tavelure monilieuse, chancre, pied noir	CM	– la définition des différents types de maladie est correctement formulée – les dommages causés par les principales maladies sont correctement décrits – les résultats obtenus lors de l'identification des principales maladies sont exacts
	Analyser le résultat de l'observation des dommages – repérer et quantifier l'importance de dégâts dus à la présence d'une maladie	CM	– en situation concrète, les dommages sont correctement repérés et leur quantification est pertinente
10.01.8. Repérer la présence de parasites animaux des plantes ou de leurs fruits	Connaître les principaux parasites animaux des végétaux et leurs fruits – identifier par leur nom commun les principaux parasites animaux des végétaux et de leurs fruits à	CM	– la morphologie et le cycle de vie des principaux parasites animaux sont correctement décrits – en situation concrète, les résultats d'identification des principaux parasites animaux sont exacts

	<p>leurs différents stades de développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - mollusques, acariens, thrips, pucerons, psylles, carpocapse, mouche blanche - décrire brièvement la morphologie et le cycle de vie de ces principaux parasites et de leurs prédateurs - décrire les symptômes de la présence d'un parasite - décrire les dommages causés aux cultures par les principaux parasites 		<ul style="list-style-type: none"> - les dommages causés aux végétaux et à leurs fruits par des principaux parasites animaux sont correctement décrits
	<p>Analyser le résultat de l'observation des dommages</p> <ul style="list-style-type: none"> - repérer et quantifier l'importance des dégâts dus à la présence de parasites 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, les dommages sont correctement repérés et leur quantification est pertinente
10.01.9. Repérer la présence de plantes adventices	<p>Connaître les principales plantes adventices</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier par leur nom commun les principales plantes adventices à leurs différents stades de développement - oseille, sené, pissenlit, plantain, liseron, mouron, mousse, prêle, trèfle, renoncule, chardon, orties, galinsoge, paturin, oxalis, camomille - décrire les dommages causés aux cultures par la présence de plantes adventices 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, les résultats d'identification des principales plantes adventices sont exacts - les dommages causés aux cultures par les plantes adventices sont correctement décrits
	<p>Analyser le résultat de l'observation des dommages</p> <ul style="list-style-type: none"> - repérer et quantifier l'importance de dégâts dus à la présence de plantes adventices 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, les dommages sont correctement repérés et leur quantification est pertinente
10.01.10. Repérer la présence de ravageurs des cultures	<p>Connaître les principaux ravageurs des cultures</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier par leur nom commun les principaux ravageurs des cultures (plantes et fruits) - taupes, rats musqués, mulots et campagnols, oiseaux, lapins - décrire les symptômes de la présence d'un ravageur - décrire les dommages causés aux cultures (plantes et fruits) par les principaux ravageurs 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, les résultats d'identification des principaux ravageurs des cultures sont exacts - les dommages causés aux cultures par les ravageurs sont correctement décrits
	<p>Analyser le résultat de l'observation des dommages</p> <ul style="list-style-type: none"> - repérer et quantifier l'importance des dégâts dus à la présence de ravageurs 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, les dommages sont correctement repérés et leur quantification est pertinente
10.01.11. Rendre compte de ses observations	<p>Synthétiser les résultats des observations</p> <ul style="list-style-type: none"> - développer un esprit de raisonnement et de 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la présentation, orale ou écrite, de la synthèse des informations exploitables relatives aux observations

	synthèse face à une situation d'observation – rapporter oralement ou par écrit et d'une façon compréhensible les observations faites lors de l'inspection d'une culture		réalisées est pertinente
--	--	--	--------------------------

Fonction 10.02 : Mettre en œuvre les techniques ou opérations liées à la préparation des sols, aux semis, aux plantations dans le respect des consignes reçues. Transposer les techniques de cultures traditionnelles aux cultures hors-sol

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.02.1. Identifier les propriétés des supports de culture	Connaître les composants des sols et substrats en tant que supports de culture – identifier les différents supports de culture - types de sol minéral de nos régions (argileux, sableux, calcaire, humifère, terre franche) - substrats couramment utilisés en cultures traditionnelles et cultures hors-sol – identifier les composants physiques des supports de culture et décrire leur rôle	CM	– en situation concrète, les types de sol minéral et des substrats couramment utilisés dans les exploitations horticoles sont correctement identifiés – les rôles des différents composants des supports de culture sont correctement décrits
	– connaître les caractéristiques des sols et substrats en tant que supports de culture – identifier les caractéristiques physiques et chimiques des supports de culture qui influent sur la croissance des plantes et décrire leurs effets - nature des supports de culture - structure des supports de culture - perméabilité des supports de culture - réaction acide ou alcaline - appréhender les notions de conductivité et d'acidité d'un sol (pH) et leurs effets sur le développement des plantes	CM	– les relations entre les caractéristiques physiques ou chimiques des supports de culture et le développement des plantes sont correctement décrites – la définition de la notion de conductivité et d'acidité d'un sol est correctement formulée
	Comprendre comment on peut modifier les caractéristiques physiques ou chimiques d'un sol en vue de répondre aux besoins d'une culture – apports d'amendements – interventions sur le pH – travaux du sol – techniques culturales	CM	– les explications relatives aux interventions possibles en vue d'apporter des correctifs aux caractéristiques physiques ou chimiques d'un sol sont pertinentes

10.02.2. Effectuer les diverses opérations de préparation d'un sol en vue d'un semis en place ou d'une plantation et apprécier les résultats obtenus	<p>Connaître les techniques de préparation d'un sol en vue d'un semis ou d'une plantation</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer et décrire les travaux de préparation du sol - travaux superficiels et travaux en profondeur - en fonction des types de cultures envisagées, caractériser les qualités physiques d'un sol apte à recevoir un semis en place, une plantation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la description des différents travaux à exécuter est juste - l'énumération des qualités physiques que doit présenter un sol préparé en vue d'un semis en place ou d'une plantation déterminée est exacte
	<p>Comprendre l'intérêt des travaux de préparation du sol pour le développement des cultures</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives à l'intérêt des travaux sont pertinentes
	<p>Connaître les outils et matériels utilisés pour la préparation d'un sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier outils et matériels utilisés pour la préparation des sols et décrire leur mode d'action - outils manuels et matériels légers (motoculteurs et accessoires, ...) - matériels lourds (tracteurs et accessoires, ...) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les outils et matériels à utiliser sont correctement identifiés - la description des modes d'action des outils et matériels utilisés est juste
	<p>Réaliser les opérations de préparation des sols par utilisation d'outils manuels et matériels légers</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner les outils manuels et matériels légers appropriés aux travaux à effectuer pour la préparation des sols - décider de l'utilisation possible des outils et matériels en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques - utiliser, ajuster et régler les outils et matériels dans le respect des consignes d'utilisation et des prescriptions réglementaires en matière de sécurité - prendre en compte les risques liés à l'utilisation de ces outils et matériels 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
	<p>Réaliser les opérations de préparation des sols par utilisation de matériels lourds</p>	CEF/CEP	
10.02.3. Effectuer les semis en place, les plantations en respectant les consignes (densité, profondeur)	<p>Connaître les techniques de semis en place et de plantation</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les modes de semis en place, de semis manuels et de semis mécaniques - décrire les modes de plantation en place, hors-sol - décrire les modes de plantation en pépinière - citer les différents critères d'un semis, d'une plantation correcte 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les divers modes de semis en place ou de plantation sont correctement décrits - les explications relatives aux critères de qualité d'un semis en place ou d'une plantation sont correctement formulées

	<p>Connaître les outils et matériels utilisés pour les semis en place et les plantations</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les outils, machines et matériels utilisés pour les semis ou les plantations et décrire leur mode d'action (matériels légers et matériels lourds) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - l'identification des outils, machines et matériels utilisés pour les semis en place ou les plantations est exacte - la description des modes d'action des outils et matériels utilisés est juste
	<p>Réaliser des semis en place par utilisation d'outils manuels et matériels légers</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier la conformité des semences fournies par rapport aux consignes reçues - sélectionner les outils et matériels appropriés aux travaux à effectuer - décider de l'utilisation possible des outils et matériels en tenant compte de l'état du sol et conditions climatiques - utiliser, ajuster et régler les outils et matériels dans le respect des consignes d'utilisation, de dosage, de calibrage et des règles de sécurité - prendre en compte les risques liés à l'utilisation des outils et matériels - rédiger et placer une étiquette selon les pratiques usuelles de l'entreprise 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
	<p>Réaliser des semis en place par utilisation de matériels lourds</p>	CEF/CEP	
10.02.4 Effectuer les plantations en respectant les consignes (densité, profondeur)	<p>Comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les indications reprises sur une étiquette commerciale ou une notice d'utilisation sont correctement décodées
	<p>Réaliser un piquetage en vue d'une plantation</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier et manipuler les matériels de piquetage (décamètre, ficelle, pose de jalons) - reporter sur le terrain les indications reprises sur un plan de plantation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les indications reprises sur un plan de plantation sont correctement décodées - les matériels usuels de piquetage (décamètre, ficelle, jalons) sont correctement utilisés - le piquetage réalisé est conforme aux indications du plan
	<p>Réaliser des plantations par utilisation d'outils manuels et matériels légers</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier la conformité des plants fournis par rapport aux consignes reçues - sélectionner les outils et matériels appropriés aux travaux à effectuer - décider de l'utilisation possible des outils et matériels en tenant compte de l'état du sol et conditions 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées

	climatiques – utiliser, ajuster et régler les outils et matériels dans le respect des consignes d'utilisation, de dosage, de calibrage et des règles de sécurité – prendre en compte les risques liés à l'utilisation des outils et matériels – rédiger et placer une étiquette selon les pratiques usuelles de l'entreprise		– la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
	<i>Réaliser des plantations par utilisation de matériels lourds</i>	CEF/ CEP	
10.02.5. Effectuer les étiquetages selon les pratiques usuelles de l'entreprise	Comprendre les buts d'un étiquetage – expliquer les raisons d'un étiquetage – énumérer les annotations qui doivent figurer sur une étiquette	CM	– les indications devant figurer sur une étiquette et les explications relatives aux raisons de ces mentions sont correctement formulées

Fonction 10.03 : Mettre en œuvre les différentes techniques ou opérations liées à l'entretien des cultures en cours de croissance des plantes dans le respect des consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.03.1. Effectuer les différentes opérations d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes	Connaître les techniques d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes – citer et décrire les travaux d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes selon les espèces cultivées, les types de sol, les méthodes de culture -travaux de bêchage, labourage, hersage, binage, scarifiage, sarclage -dés herbages manuel, mécanique, thermique	CM	– la description des différents travaux à exécuter est juste
	Comprendre l'intérêt des travaux d'entretien des parcelles pour le développement des cultures	CM	– les explications relatives à l'intérêt des travaux sont pertinentes
	Connaître les outils et matériels utilisés pour l'entretien des parcelles – identifier outils et matériels utilisés pour les travaux d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes et décrire leur mode d'action -outils manuels et matériels légers (motoculteurs et accessoires, ...) -matériels lourds (tracteurs et accessoires, ...)	CM	– la description des modes d'action des outils et matériels utilisés est juste

	<p>Réaliser les opérations d'entretien des parcelles par utilisation d'outils manuels et matériels légers</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner les outils manuels et matériels légers appropriés aux travaux à effectuer pour l'entretien des parcelles - décider de l'utilisation possible des outils et matériels en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques - utiliser, ajuster et régler les outils et matériels dans le respect des consignes d'utilisation et des prescriptions réglementaires en matière de sécurité - prendre en compte les risques liés à l'utilisation de ces outils et matériels 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
	<p><i>Réaliser les opérations d'entretien des parcelles par utilisation de matériels lourds</i></p>	CEF/CEP	
10.03.2. Effectuer les différentes opérations de soins aux cultures (arrosage, ombrage, protection contre les intempéries, ...)	<p>Comprendre les raisons des opérations d'arrosage, d'irrigation</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre en évidence le rapport existant entre les besoins en eau et l'état d'avancement de la culture, le stade végétatif et les conditions extérieures - observer les plantes par rapport à leurs besoins en eau et prendre les dispositions utiles - expliquer les conséquences néfastes d'un arrosage insuffisant ou excessif des plantes - expliquer les conditions à respecter pour que les apports en eau aient une efficacité optimale 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives aux rapports existants entre les besoins en eau et le développement des plantes sont pertinentes - les conditions à respecter pour optimiser les apports en eau sont correctement formulées
	<p>Connaître les techniques utilisées pour les opérations d'arrosage, d'irrigation</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les techniques utilisées pour l'arrosage, l'irrigation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les techniques d'arrosage, d'irrigation sont correctement identifiées et décrites
	<p>Réaliser un arrosage afin d'obtenir une efficacité optimale</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles

	Comprendre les raisons des opérations d'ombrage, d'apport de lumière	CM	- les explications relatives à la nécessité d'un ombrage, d'un apport de lumière sont justes
	Connaître les techniques utilisées pour les ombrages, les apports de lumière - décrire les techniques utilisées	CM	- les techniques utilisées pour l'ombrage, les apports de lumière sont correctement identifiées et décrites
	Connaître les techniques de protection contre les intempéries (grêle, froid, gel, neige, vent) - décrire les techniques utilisées - repérer les conditions favorables à l'apparition des gels printaniers	CM	- les explications relatives à la nécessité de protéger les plantes contre les intempéries sont pertinentes - les techniques utilisées sont correctement décrites - l'énumération des indices de possibilité de gel printanier est exacte
10.03.3. Procéder à l'installation et à la surveillance des réseaux d'arrosage, d'irrigation et des techniques de lutte antigél sur une parcelle à partir des consignes reçues	<i>Réaliser la surveillance des installations d'irrigation</i> - déceler un dysfonctionnement du système d'irrigation ou de lutte antigél et appliquer les mesures prévues au sein de l'entreprise	CEF/ CEP	
	<i>Réaliser la mise en place d'un système d'ombrage, d'un système de protection contre les intempéries</i>	CEF/ CEP	
10.03.4. Contrôler la croissance et le développement des plantes	<i>Evaluer le résultat de ses interventions sur le développement des végétaux</i> - suivre l'évolution du travail et apprécier les résultats de ses interventions - établir les liens de cause à effet sur le développement d'une plante	CEF/ CEP	

**Fonction 10. 04 : Mettre en œuvre les différentes techniques ou opérations liées à la multiplication des plantes dans le respect des consignes reçues.
Transposer les techniques de cultures traditionnelles aux cultures hors-sol.**

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.04.1. Préparer les substrats pour les opérations de multiplication des plantes	Appliquer les notions d'arithmétique pour résoudre des problèmes de mélange - maîtriser les notions de volume - maîtriser l'application de la règle de 3 et le calcul des pourcentages en vue du calcul de mélanges de divers substrats à partir de données formulées en litres, mètres cubes, ...	CM	- les résultats exprimés en terme de grandeur et d'unité sont exacts
	Connaître les caractéristiques des substrats utilisés pour les semis et multiplications	CM	- les substrats utilisés dans l'exploitation sont correctement identifiés

	<ul style="list-style-type: none"> - citer les principaux substrats simples, naturels et artificiels utilisés en pépinières et en cultures florales et ornementales - citer les qualités d'un bon substrat en fonction de son utilisation 		<ul style="list-style-type: none"> - les qualités que doit présenter un substrat sont correctement formulées
10.04.2. Préparer les substrats pour les opérations de repiquage, d'empotage, de repotage et de transplantation	Connaître les caractéristiques des substrats utilisés pour le repiquage, l'empotage, ... <ul style="list-style-type: none"> - citer les principaux substrats simple, naturels et artificiels, utilisés pour les repiquages, empotages, repotages et transplantations - citer les qualités d'un bon substrat en fonction de son utilisation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les substrats utilisés dans l'exploitation sont correctement identifiés - les qualités que doit présenter un substrat sont correctement formulées
	Comprendre les avantages et les inconvénients des substrats « prêts à l'emploi »	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les avantages et les inconvénients à utiliser des substrats « prêts à l'emploi » sont formulés d'une manière pertinente
	Comprendre la signification des indications figurant sur les étiquettes des produits commerciaux	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les indications reprises sur une étiquette commerciale ou une notice d'utilisation sont correctement décodées
	Réaliser des mélanges de substrats dans le respect des consignes reçues	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les consignes de travail sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - le mélange présente l'homogénéité attendue - l'environnement de travail est correctement remis en ordre à la fin du travail
	Analyser les résultats du substrat préparé <ul style="list-style-type: none"> - apprécier visuellement et sensoriellement les qualités d'un substrat 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en situation concrète, les appréciations formulées quant à la qualité d'un substrat son correctes
10.04.3. Effectuer les différentes opérations de semis en pépinière	Connaître les techniques de multiplication générative <ul style="list-style-type: none"> - décrire les conditions optimales de germination des plantes - décrire les travaux de préparation et de réalisation d'un semis sur terrine, sur motte - décrire les conditions de réussite d'un semis 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - l'énumération et la description des conditions optimales de germination des plantes sont correctement présentées - les phases de préparation et de réalisation d'un semis sont correctement décrites - les explications relatives aux conditions auxquelles un semis doit satisfaire sont correctement formulées
	Réaliser les opérations de multiplication générative <ul style="list-style-type: none"> - effectuer des semis, sur terrine et sur motte, dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal - rédiger et placer une étiquette selon les pratiques 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail <ul style="list-style-type: none"> - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de

	usuelles de l'entreprise		sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.04.4. Effectuer les diverses opérations de repiquage, d'empotage, de rempotage et de transplantation	Connaître les techniques de repiquage, empotage, repotage et de transplantation - définir les notions de repiquage, empotage, repotage, transplantation - décrire les effets du repiquage, d'un empotage, d'un repotage, d'une transplantation sur une plante - citer les critères déterminant le choix des contenants à utiliser - décrire les travaux de préparation et de réalisation d'un repiquage, empotage, repotage, transplantation - décrire les conditions de réussite de réussite d'un repiquage, empotage, repotage, transplantation	CM	- la définition des notions de repiquage, empotage, repotage, transplantation sont formulées avec justesse - les explications relatives aux raisons d'effectuer un repiquage, empotage, repotage, transplantation sont pertinentes - les explications relatives aux critères de choix des contenants à utiliser en fonction des travaux à exécuter sont pertinentes - les phases de préparation et de réalisation d'un repiquage, empotage, transplantation sont correctement décrites - les explications relatives aux conditions de réussite optimale de ces opérations sont pertinentes
	Comprendre la raison des soins à prodiguer aux végétaux après repiquage, ... et transplantation	CM	- les explications relatives aux soins à donner aux plantes après repiquage, empotage, repotage, transplantation sont pertinentes
	Réaliser les opérations de repiquage, empotage, repotage, transplantation - maîtriser les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal - compléter et placer les étiquettes selon les pratiques usuelles de l'entreprise	CM	- pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.04.5. Pratiquer les opérations de multiplication végétative	Comprendre les principes de la multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares - expliquer les principales raisons de la multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares - expliquer les principes de la multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares - expliquer les qualités exigées d'une plante mère,	CM	- l'énumération des plantes commerciales produites par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares est correcte et l'explication relative aux raisons du choix de ce type de multiplication est pertinente - les principes de la multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares sont expliqués correctement

	d'une bouture		<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives aux qualités auxquelles doivent répondre une plante mère, une bouture sont pertinentes
	<p>Connaître les techniques de multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les différents modes de bouturage, marcottage, division, plantules vivipares de plantes herbacées, ligneuses, semi-ligneuses - décrire les phases successives de préparation et de réalisation d'un bouturage, marcottage, division, plantules vivipares - décrire les conditions optimales de réussite d'un bouturage, marcottage, division, plantules vivipares - décrire les soins à donner aux plantes produites 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les phases de préparation et de réalisation des divers modes de bouturage, marcottage, division, plantules vivipares sont correctement décrites - les explications relatives aux conditions optimales d'enracinement des boutures, des marcottes et aux soins à donner aux boutures, aux marcottes sont pertinentes
	<p>Réaliser les opérations de multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares de plantes herbacées, ligneuses, semi-ligneuses</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer les opérations de multiplication par bouturage, marcottage, division, plantules vivipares dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal - rédiger et placer une étiquette selon les pratiques usuelles de l'entreprise 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour différentes situations concrètes de multiplication végétative - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.04.6. Pratiquer les opérations de multiplication par greffage	<p>Comprendre les principes de la multiplication par greffage</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les principales raisons de la multiplication par greffage - expliquer les principes de la multiplication par greffage - expliquer l'importance du choix du porte-greffe 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - l'énumération des plantes commerciales produites par greffage est correcte et l'explication relative aux raisons de choix de ce type de multiplication est pertinente - les principes de ce mode de multiplication sont expliqués correctement - l'explication relative à l'importance du choix des sujets porte-greffe est pertinente
	<p>Connaître les techniques de multiplication par greffage</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les différents modes de greffage de plantes herbacées, ligneuses, semi-ligneuses - décrire les phases successives de préparation et de réalisation des principaux modes de greffage - décrire les conditions optimales de réussite d'un 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les phases de préparation et de réalisation des diverses techniques de greffage sont correctement décrites - la justification des qualités que doit présenter un greffon, un porte-greffe est pertinente - la reconnaissance visuelle d'un greffon, d'un porte-

	<p>greffage</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les qualités que doivent posséder les greffons et les porte-greffes - identifier, visuellement, les qualités d'un greffon, d'un porte-greffe - citer, pour une production donnée, les différents porte-greffes commercialement utilisés 		<p>greffe de qualité est exacte</p> <ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives aux conditions optimales de réussite d'un greffage et aux soins à donner aux sujets greffés sont pertinentes - les caractéristiques des porte-greffes commercialement utilisés sont correctement décrites
	<p>Réaliser les opérations de greffage manuel de plantes herbacées, ligneuses, semi-ligneuses</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les modes de greffage couramment utilisés, réaliser les opérations en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques assurant la prise de greffon et l'union du greffon et du porte greffe - respecter le matériel végétal - rédiger et placer une étiquette selon les pratiques usuelles de l'entreprise 	CEF/ CEP	-
	<p>Réaliser des opérations de greffage mécanique de plantes herbacées, ligneuses, semi-ligneuses</p>	CEF/ CEP	
10.04.7. Effectuer les étiquetages selon les pratiques usuelles de l'entreprise	<p>Comprendre les buts d'un étiquetage</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les raisons d'un étiquetage - énumérer les annotations qui doivent figurer sur une étiquette 	CM	- les indications devant figurer sur une étiquette et les explications relatives aux raisons de ces mentions sont correctement formulées

Fonction 10.05 : Réaliser les différentes interventions sur le développement des plantes dans le respect des consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.05.1. Distancer les plantes en vue de la mise à densité idéale pour leur développement. Effectuer les opérations d'acclimatation des plantes	<p>Connaître les techniques de mise à distance et d'acclimatation des plantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les raisons de la mise à distance des plantes - décrire les raisons de procéder à une acclimatation des plantes avant la plantation - décrire les points à observer lors de l'acclimatation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives aux raisons <ul style="list-style-type: none"> -de mise à distance des plantes -de l'acclimatation des plantes sont pertinentes - les conditions optimales d'acclimatation des plantes sont correctement formulées
	<p>Réaliser les opérations d'élevage des plantes avant plantation</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre les plantes à distance dans le respect des consignes - acclimater les plantes dans le respect des consignes 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail <ul style="list-style-type: none"> - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés

	<ul style="list-style-type: none"> - rédiger et placer les étiquettes selon les pratiques usuelles de l'entreprise 		<ul style="list-style-type: none"> - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.05.2. Effectuer les diverses opérations d'effeuillage, de taille, de pincement, d'éboutonnage, d'ébourgeonnage, d'application de régulateurs de croissance, de tuteurage	<p>Connaître les techniques d'intervention sur les plantes en cours d'élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> - définir les notions d'effeuillage, de taille, de pincement, d'ébourgeonnage, de tuteurage - décrire les effets de ces opérations sur la croissance des plantes - décrire les techniques d'effeuillage, de taille, de pincement, d'ébourgeonnage, de tuteurage 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les notions d'effeuillage, de taille, de pincement, d'éboutonnage, d'ébourgeonnage, de tuteurage sont formulées avec justesse et leurs effets sur le développement d'une plante sont correctement formulés - les techniques de réalisation d'un effeuillage, taille, pincement, ébourgeonnage sont correctement décrites
	<p>Réaliser les opérations d'effeuillage, de taille, de pincement, d'éboutonnage, d'ébourgeonnage, de tuteurage</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter les consignes reçues - maîtriser les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour une situation concrète de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
	<p>Comprendre les techniques utilisées pour réguler la croissance des plantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les raisons de l'application de régulateurs de croissance des plantes, activateurs et ralentisseurs - comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives aux raisons de l'utilisation des régulateurs de croissance sont pertinentes - les types de produits utilisés pour réguler la croissance des plantes sont correctement identifiés - les termes, symboles,... repris sur une étiquette commerciale ou une notice d'utilisation des produits sont correctement décodés
	<p>Réaliser les applications des régulateurs de croissance</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter les consignes reçues - maîtriser les gestes professionnels et les techniques appropriées 	CEF/ CEP	
10.05.3. Effectuer les différentes opérations de formation des plants de pépinière en fonction de la forme recherchée en respectant la réglementation en vigueur : palissage,	<p>Connaître les techniques d'intervention sur les plants en pépinière</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les diverses techniques utilisées pour donner aux jeunes plants les formes de commercialisation recherchées dans le respect des réglementations 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les différentes techniques utilisées pour donner aux jeunes plants les formes commerciales souhaitées sont correctement décrites - les différentes phases de préparation et de réalisation -d'un palissage, d'un tuteurage

tuteurage, taille, élagage, correction de la taille	<ul style="list-style-type: none"> - décrire les phases successives de préparation et de réalisation d'un palissage, d'un tuteurage - décrire les phases successives de préparation et de réalisation d'une taille de formation, d'un élagage 		- d'une taille de formation, d'un élagage sont correctement décrites
	<p>Comprendre les raisons pour intervenir sur la formation des plants en pépinière</p> <ul style="list-style-type: none"> - raisonner la formation des arbres et arbustes - expliquer les différentes formes de commercialisation des plants de pépinière - expliquer les interventions possibles pour réguler la croissance des plantes 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications montrant comment se développent les arbres et arbustes en pépinière sont pertinentes - les formes de commercialisation des jeunes plants sont correctement schématisées - les explications relatives à la nécessité d'intervenir sur les plantes en cours de croissance sont pertinentes - les interventions possibles sur les plantes afin de réguler leur croissance sont correctement décrites
	<p><i>Réaliser les opérations de formation des plants de pépinière</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer les opérations de palissage, de tuteurage dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées - effectuer les opérations de taille de formation et d'élagage dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal 	CEF/CEP	
10.05.4 Effectuer les différentes opérations de formation et de conduite des arbustes et des arbres fruitiers en fonction de la forme recherchée en respectant la réglementation en vigueur : palissage, tuteurage, taille, élagage en fonction d'objectifs spécifiques et suivant les méthodes en application dans l'exploitation	<p>Comprendre les phases de développement d'un arbre fruitier</p> <ul style="list-style-type: none"> - raisonner la formation des arbres fruitiers - désigner et expliquer les diverses sortes de branches, de ramifications et de pousses se trouvant sur un arbre fruitier - expliquer selon leur position et leur fonction les différents genres de bourgeons 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives à la physiologie et au développement d'un arbuste, d'un arbre fruitier sont pertinentes - l'identification des diverses sortes de branches, de ramifications et de pousses, des divers genres de bourgeons est exacte et les explications de leur fonction sont justes
	<p>Connaître les techniques d'intervention sur les arbres fruitiers</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les phases successives de préparation et de réalisation d'un palissage, d'un tuteurage - décrire les diverses techniques utilisées pour donner aux jeunes plants les formes de production 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les techniques utilisées pour donner aux jeunes plants les formes de production recherchées et les différentes phases de préparation et de réalisation <ul style="list-style-type: none"> - d'un palissage, d'un tuteurage - d'une taille de formation - d'une taille de fructification

	recherchées – décrire les phases successives de préparation et de réalisation d'une taille de fructification		sont correctement décrites
	Comprendre les nécessités d'intervention sur la morphologie des arbres fruitiers – raisonner la taille des arbres fruitiers – expliquer les raisons d'une taille de fructification, d'une taille de formation – expliquer les raisons du palissage, du tuteurage – expliquer les différentes formes de production fruitière	CM	– les explications relatives à la nécessité d'effectuer -un palissage, un tuteurage -une taille de formation -une taille de fructification sont pertinentes – les formes de production fruitière sont correctement schématisées
	Comprendre les relations entre les techniques de taille et les modes de plantation et d'orientation du verger – maîtriser et adapter les techniques de taille en fonction des modes de plantation et des choix d'orientation du verger	CEF/ CEP	
	Réaliser les opérations de formation et de conduite des arbres fruitiers – effectuer les opérations de palissage, de tuteurage dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées – effectuer les opérations de taille de formation et de fructification dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées – respecter le matériel végétal	CEF/ CEP	–
	Evaluer les conséquences de ses interventions sur le développement du végétal	CM	– les conséquences d'une intervention inadéquate pour le développement des plantes sont expliquées avec pertinence

**Fonction 10.06. : Mettre en œuvre les techniques ou opérations liées à la fertilisation dans le respect des consignes reçues.
Transposer les techniques de cultures traditionnelles aux cultures hors-sol.**

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.06.1. Effectuer une fertilisation dans le respect des consignes d'utilisation et du	Appliquer les notions d'arithmétique pour résoudre des problèmes d'apports d'amendements ou de fertilisants	CM	– les résultats exprimés en terme de grandeur et d'unité sont exacts

<p>mode d'épandage des amendements et engrais dans le cadre des techniques de culture traditionnelle et des techniques de culture hors-sol</p>	<ul style="list-style-type: none"> - maîtriser les notions de surface, de poids, de volume - maîtriser l'application de la règle de 3 et le calcul des pourcentages pour calculer des quantités d'engrais nécessaires pour une surface donnée (exprimée en m², are, hectare) à partir des indications de dosage formulées en t/ha, g/m², mL/L eau par m²,...) 		
	<p>Comprendre les mécanismes et les facteurs conditionnant l'absorption des éléments nutritifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer les facteurs de croissance d'un végétal et décrire l'influence de chacun de ceux-ci sur le développement d'un végétal - décrire les effets essentiels des éléments nutritifs sur la plante - expliquer le phénomène d'absorption des éléments nutritifs par les feuilles et par les racines d'une plante et indiquer les conditions optimales d'absorption 	CM	- les explications relatives aux mécanismes et aux facteurs d'absorption des éléments nutritifs sont pertinentes
	<p>Connaître les noms des amendements et engrais couramment utilisés en horticulture</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer les noms commerciaux des <ul style="list-style-type: none"> - amendements calcaires, organiques - fumiers, composts, terreaux, tourbes - engrais organiques - engrais minéraux simples (azoté, phosphaté, potassique) courants 	CM	- les amendements et engrais couramment utilisés dans l'exploitation sont identifiés par leurs noms commerciaux
	<p><i>Analyser les méthodes alternatives à la fertilisation par engrais chimique</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - énumérer et décrire les méthodes alternatives permettant de réduire l'application des fertilisants chimiques tout en permettant la rentabilité de l'entreprise 	CEF	
	<p>Comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - propriétés (physique, chimique, biologique) - composition - utilisation - conditions d'utilisation - dosage - époque d'application - consignes d'hygiène et de sécurité à respecter 	CM	- les différents termes, symboles,... repris sur une étiquette commerciale ou une notice d'utilisation d'un amendement ou d'un engrais sont correctement décodés

10.06.2. Appliquer les réglementations en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement lors de l'utilisation d'un amendement ou engrais	<p>Connaître les risques liés à l'utilisation des engrais</p> <ul style="list-style-type: none"> - appréhender les conséquences d'une erreur de manipulation d'engrais pour les plantes, les animaux, l'homme, l'environnement au niveau <ul style="list-style-type: none"> -des brûlures et intoxications -du développement de la qualité des productions -de la contamination des eaux de surface ou des nappes phréatiques 	CM	- les explications relatives à la description des conséquences dues à une erreur de manipulation lors de l'utilisation d'un amendement ou d'un engrais pour les plantes, les animaux, l'homme, l'environnement sont pertinentes
	<p>Appliquer les réglementations en matière d'utilisation des engrais</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter les prescriptions légales en matière de stockage, d'utilisation des engrais et de collecte et destruction des emballages 	CM	- les prescriptions légales à respecter en matière de stockage et d'utilisation des amendements et engrais sont correctement identifiées
10.06.3. Effectuer une fertilisation dans le respect des consignes d'utilisation et du mode d'épandage des amendements et engrais dans le cadre des techniques de culture traditionnelle et des techniques de culture hors-sol	<p>Réaliser un épandage d'un engrais granulé ou en poudre manuellement ou à l'aide d'un matériel léger en respectant les prescriptions d'utilisation</p>	CM	- l'épandage réalisé répond aux attentes - les règles de sécurité et d'hygiène sont prises en compte
	<p><i>Réaliser un apport d'engrais par utilisation de matériels lourds</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>sélectionner les outils et matériels appropriés aux travaux à effectuer</i> - <i>décider de l'utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques</i> - <i>utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels dans le respect</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>des consignes d'utilisation reprises dans les notices des constructeurs</i> - <i>des consignes de dosage des produits</i> - <i>des règles de sécurité et de protection de l'environnement à appliquer lors de l'utilisation des matériels et de l'application d'amendements ou d'engrais en référence aux législations spécifiques en la matière (code du bien être au travail, protection de l'environnement)</i> - <i>prendre en compte les risques liés à l'utilisation des produits, machines et matériels</i> 	CEF/ CEP	-

**Fonction 10.07 : Mettre en œuvre les techniques ou opérations liées à la défense et à la protection des végétaux dans le respect des consignes reçues.
Transposer les techniques de cultures traditionnelles aux cultures hors-sol**

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.07.1. Pratiquer les luttes traditionnelles, biologiques, intégrées contre les ennemis des cultures	Appliquer les notions d'arithmétique pour résoudre des problèmes d'apports de pesticides – maîtriser les notions de surface, de poids, de volume – maîtriser l'application de la règle de 3 et le calcul des pourcentages pour calculer des quantités de pesticides nécessaires pour une surface donnée (exprimée en m ² , are, hectare) à partir des indications de dosage (formulées en t/ha, g/m ² , mL/L eau par m ² ,...)	CM	– les résultats exprimés en terme de grandeur et d'unité sont exacts
	Connaître les caractéristiques des pesticides – définir les notions -de fongicide, d'insecticide, d'herbicide, -de mode d'action des pesticides -de substance active (s.a.)	CM	– la définition des termes fongicide, insecticide, herbicide, mode d'action des pesticides, substance active est juste
	Analyser les moyens de protection et de lutte contre les ennemis des cultures – énumérer et comparer les moyens de protection et de lutte contre les ennemis des cultures -méthodes culturales -luttes physiques, chimiques, biologiques - maladies, parasites animaux, plantes adventices, ravageurs -protection intégrée, lutte raisonnée – comparer les moyens de protection et de lutte au niveau de la rentabilité, la qualité de la production, la protection de l'environnement	CM	– les divers moyens de protection et de lutte contre les ennemis des cultures sont correctement identifiés – la comparaison des moyens de protection et de lutte utilisés contre les ennemis des cultures est pertinente – les explications relatives aux avantages et inconvénients des divers moyens utilisés sont pertinentes
	Comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux – champ d'action – substances actives (s.a.) – conditions d'utilisation – dosage prescrit – époque d'application – consignes d'hygiène et de sécurité à respecter	CM	– les différents termes, symboles, ... repris sur une étiquette commerciale ou une notice d'utilisation d'un fongicide, insecticide, herbicide sont correctement décodés

	<p>Connaître les outils et matériels utilisés pour les apports de pesticides ou les traitements thermiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier outils, machines et matériels utilisés pour l'application des pesticides et décrire leur mode d'action - pulvérisateurs, atomiseurs, épandeur, désherbeurs thermiques 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les outils, matériels et équipements utilisés pour l'application des pesticides ou pour les traitements thermiques sont correctement identifiés - la description des modes d'action des outils et matériels utilisés est juste
10.07.2. Appliquer les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement	<p>Connaître les risques liés à l'utilisation des pesticides</p> <ul style="list-style-type: none"> - appréhender les conséquences d'une erreur de manipulation d'un pesticide pour les plantes, les animaux, l'homme, l'environnement au niveau <ul style="list-style-type: none"> - des brûlures et intoxications - du développement de la qualité des productions - de la contamination des eaux de surface ou des nappes phréatiques - appréhender les conséquences d'un nettoyage incomplet des outils et matériels 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives à la description des conséquences dues à une erreur de manipulation lors de l'utilisation d'un pesticide pour les plantes, les animaux, l'homme, l'environnement sont pertinentes
	<p>Appliquer les réglementations en matière d'utilisation des pesticides</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter les prescriptions légales en matière de stockage, d'utilisation des pesticides et de collecte et destruction des emballages et des restes de produits 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les prescriptions légales à respecter en matière de stockage et d'utilisation des pesticides sont correctement identifiées
10.07.3. Pratiquer les luttes traditionnelles, biologiques, intégrées contre les ennemis des cultures	<p>Appliquer les mesures de premiers soins en cas d'intoxication ou de brûlures dues à l'utilisation de pesticides</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les procédures de premiers soins à dispenser en cas d'intoxication, de brûlures, ... dues à l'utilisation d'un pesticide sont rigoureusement respectées
	<p>Réaliser un traitement de lutte contre les ennemis des cultures par utilisation d'outils manuels ou de matériels légers</p> <ul style="list-style-type: none"> - lire et respecter scrupuleusement les consignes de dosage et les prescriptions d'utilisation des produits en fonction des stades phénologiques - sélectionner les outils et matériels appropriés aux travaux à effectuer - utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels dans le respect des consignes d'utilisation, de dosage des produits et des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement - décider de l'utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques 	CEF/ CEP	-

	- prendre en compte les risques liés à l'utilisation des produits, machines et matériels	
	Réaliser un traitement de lutte contre les ennemis des cultures par utilisation de matériels lourds	CEF/ CEP

Fonction 10.08.: Mettre en œuvre les techniques ou opérations liées à la récolte, au conditionnement et à la commercialisation des produits dans le respect des consignes reçues

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.08.1. Repérer le stade de maturité d'une production en fonction de sa destination	<p>Connaître les critères de mise en marché des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier et décrire les critères de maturité en référence aux classifications et normalisations commerciales - repérer les stades de récolte en fonction de la destination de la production - reconnaître un produit sain, loyal et marchand 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - le stade de récolte d'une production en vue de sa commercialisation est correctement apprécié - la qualité commerciale des produits est appréciée avec justesse (par la vue, le toucher, le goût, l'odorat) - les critères de mise en marché d'une production sont correctement identifiés
10.08.2 Récolter et trier les productions en respectant les consignes de mise en marché	<p>Connaître les techniques de récolte et de tri des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les modes et les techniques de récolte et de tri en vue de la commercialisation des produits 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les techniques de récolte et de tri pour les productions de l'exploitation sont correctement décrites
	<p>Connaître les matériels de récolte et de tri des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales (opérations manuelles et mécaniques)</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les outils, machines et matériels utilisés pour les récoltes et les tris sont correctement identifiés et la description des modes d'action de ces outils et matériels est juste
	<p>Réaliser la récolte et le tri des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner les outils et matériels appropriés aux travaux à effectuer (récolte et tri) - décider de l'utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques - utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels utilisés pour la récolte et le tri des produits dans le respect des consignes d'utilisation et des 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes en rapport avec les différentes productions de l'exploitation - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences

	<p>règles de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre en compte les risques liés à l'utilisation de ces machines - manipuler les produits dans le respect des critères de commercialisation 		<p>professionnelles</p> <p>-</p>
08.3. Conditionner les productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales pour la commercialisation	<p>Connaître les techniques de conditionnement des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter la réglementation en vigueur pour le conditionnement des productions maraîchères - décrire les techniques de conditionnement des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales en vue de la commercialisation - décrire les conséquences d'un conditionnement non conforme 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les prescriptions légales en matière de conditionnement commerciaux sont correctement identifiées - la justification de l'utilisation d'un conditionnement réglementaire est pertinente - les matériels de conditionnement et d'emballage utilisés en pratique commerciale sont correctement décrits
	<p>Réaliser le conditionnement des productions maraîchères, de pépinière, fruitières, florales et ornementales en vue de la commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels utilisés pour le conditionnement des produits dans le respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité - prendre en compte les risques liés à l'utilisation de ces machines - préparer les produits dans le respect des critères de qualité 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes en rapport avec les différentes productions de l'exploitation - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
08.4. Effectuer l'arrachage (manuel ou mécanique) des plants de pépinière	<p>Connaître les techniques d'arrachage des plants de pépinière</p> <ul style="list-style-type: none"> - en production de pépinière décrire le type de système racinaire d'un arbre ou arbuste - décrire les techniques d'arrachage des plants 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la description des types de système racinaire des arbres et arbustes est juste - les explications relatives au choix du type d'arrachage en fonction du produit sont pertinentes - les techniques d'arrachage pour les productions de l'exploitation sont correctement décrites
	<p>Connaître les outils et matériels d'arrachage des plants</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier et décrire les modes d'action des outils, machines et matériels utilisés 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les outils, machines et matériels utilisés dans l'exploitation pour l'arrachage des plants sont correctement identifiés et la description des modes d'action de ces outils et matériels est juste
	<p>Réaliser la récolte et le tri des plants de pépinière</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner les outils et matériels appropriés aux 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes en rapport avec les différentes productions de l'exploitation

	<p>travaux à effectuer</p> <ul style="list-style-type: none"> - décider de l'utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques - utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels utilisés pour la récolte et le tri des produits dans le respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité - prendre en compte les risques liés à l'utilisation de ces machines - maîtriser les gestes techniques d'arrachage à racines nues ou avec motte - placer correctement une tontine - manipuler et préparer les produits dans le respect des critères de commercialisation 		<ul style="list-style-type: none"> - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.08.5. Stocker les produits dans les chambres de conservation	<p>Connaître les modes de conservation des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les modes de conservation des différents types de production - décrire les principes de base du fonctionnement des matériels de conservation (chambres froides, ...) <p>Réaliser le stockage des produits récoltés, triés et/ou conditionnés</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter les consignes d'aménagement des chambres de conservation - surveiller le bon fonctionnement des chambres de conservation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les modes de conservation des plantes, fruits, légumes, fleurs coupées sont correctement identifiés - les principes de base du fonctionnement des chambres froides sont correctement décrits
10.08.6. Prendre connaissance d'une commande. Préparer une commande	<p>Réaliser la préparation d'une commande</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre note d'une commande, remplir un bon de commande, lire un bon de commande - préparer les quantités à livrer en conformité avec le bon de commande - étiqueter les livraisons 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes en rapport avec les différentes productions de l'exploitation - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.08.7. Organiser le chargement d'un véhicule	<p>Réaliser le chargement d'un véhicule</p> <ul style="list-style-type: none"> - charger un véhicule de transport en utilisant la surface ou le volume de chargement au maximum et 	CEP	<ul style="list-style-type: none"> - la commande préparée est en conformité avec la demande

	<i>en veillant à ne pas abîmer les produits</i> <ul style="list-style-type: none"> - tenir compte, lors du chargement, de l'ordre des livraisons - veiller à l'équilibre du véhicule lors du chargement - protéger les produits des risques de dégâts lors des transports 		
10.08.8. Participer aux opérations de vente sur l'exploitation	Réaliser une vente sur l'exploitation <ul style="list-style-type: none"> - communiquer avec les clients : accueillir, écouter - conseiller les clients - calculer les sommes dues en utilisant la liste des prix 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la tenue vestimentaire est adaptée aux tâches effectuées - les règles de courtoisie sont respectées - le langage utilisé est adapté au client - les souhaits et besoins sont correctement identifiés - le calcul des sommes dues est exact

Fonction 10.09 : Participer à la mise en œuvre des différentes techniques ou opérations nécessaires à la réalisation des travaux d'infrastructure d'un espace vert ou d'un jardin dans le respect des consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.09.1. Lire un plan d'exécution d'un aménagement d'espace vert	Comprendre un plan d'exécution d'un aménagement d'espace vert <ul style="list-style-type: none"> - expliquer la signification des symboles et légendes utilisés en dessin d'aménagement - expliquer la signification d'une échelle et en donner la traduction sur le terrain - maîtriser la notion de règle de 3 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les symboles et légendes indiquées sur un plan d'exécution sont correctement décodés
10.09.2. Effectuer le report d'un plan sur le terrain (piquetage, mise en forme)	Réaliser un piquetage en vue d'une plantation <ul style="list-style-type: none"> - s'orienter sur le terrain - utiliser un décamètre, un niveau, une ficelle, les outils topographiques simples, poser des jalons - reporter sur le terrain les emplacements prévus pour les plantations dans le respect des indications du concepteur 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - le piquetage réalisé est conforme aux indications du plan - les matériels de piquetage (décamètre, ficelle, pose de jalons) sont correctement utilisés - les reports sur le terrain des grandeurs reprises sur un plan sont exacts
10.09.3. Effectuer des constructions simples	Réaliser des constructions simples en aménagement d'espaces verts <ul style="list-style-type: none"> - effectuer un mélange dans les proportions correctes en vue de l'obtention d'un mortier de construction, d'un béton de fondation - maîtriser les pratiques de base pour la pose correcte 	CEF/ CEP	

	<p>d'une bordure, d'un dallage, la construction d'un petit muret, d'un petit escalier, d'une pièce d'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser les techniques d'alignement et de pose d'une clôture - effectuer le montage d'un mobilier à partir des notices du fabricant - utiliser les outils, matériels et matériaux appropriés dans le respect des règles de sécurité 		
10.09.4. Conduire du petit matériel horticole dans le respect des réglementations en vigueur	<p>Réaliser la maintenance du petit matériel horticole</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation du petit matériel horticole (motoculteur et outils tractés, tondeuse, scarificateur, tronçonneuse, taille-haie, taille-bordure,...) - utiliser, ajuster, régler le matériel dans le respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité 	CEF/ CEP	
10.09.5. Conduire un véhicule	Respecter le code de la route	CEP	

Fonction 10.10 : Mettre en œuvre les techniques de plantation des végétaux d'ornement dans le respect des consignes reçues

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.10.1. Apprécier la qualité d'un sujet avant plantation	<p>Connaître les opérations de préparation d'un plant avant plantation</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les qualités d'un sujet apte à la plantation - décrire les traitements que doivent subir les plantes arrachées, citer les mesures à prendre avant de les replanter 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les qualités que doit présenter un sujet apte à la plantation sont correctement identifiées - les traitements que doivent subir les plantes avant plantation en fonction de leur conditionnement sont correctement décrits
10.10.2. Réaliser les plantations dans de bonnes conditions de reprise et de croissance des végétaux tenant compte du conditionnement des plantes (racines nues, conteneur, mottes, bacs, grands spécimens,...)	<p>Connaître les techniques de préparation d'une plantation</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les opérations de préparation du trou et de la surface de plantation pour les plantes de diverses exigences 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les opérations de préparation d'une plantation compte tenu des exigences des plantes et de leur conditionnement sont correctement décrites
	<p>Comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux</p>	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les indications reprises sur les étiquettes commerciales des produits sont correctement décodées
	<p>Réaliser les opérations de plantation en aménagement d'espaces verts</p> <ul style="list-style-type: none"> - comparer les quantités livrées avec le bon de 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte

<ul style="list-style-type: none"> - livraison et avec le bon de commande - vérifier à la réception la qualité des sujets livrés - préparer les trous de plantation - réaliser les plantations dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées 		<ul style="list-style-type: none"> - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
<p>Réaliser l'implantation de massifs de plantes molles en combinant harmonieusement formes, couleurs et tailles tenant compte</p> <ul style="list-style-type: none"> - des souhaits du client - d'une combinaison harmonieuse des couleurs - de la situation de l'aménagement prévu - des caractéristiques du support de culture - du coût prévu par le client 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes de travail - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées - la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles

Fonction 10.11 : Mettre en oeuvre les différentes opérations nécessaires à l'implantation et à l'entretien d'une pelouse dans le respect des consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.11.1. Effectuer les travaux de préparation du sol en vue d'un semis ou d'un placage d'une pelouse	<p>Connaître les techniques de préparation d'un terrain en vue de l'implantation d'une pelouse</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier la chronologie des travaux pour la création d'une pelouse par semis ou par placage - décrire les conditions optimales pour les semis ou le placage en ce qui concerne la qualité du sol 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les séquences de travaux à exécuter pour la création d'une pelouse sont correctement identifiées - les explications relatives aux qualités optimales d'un sol apte à recevoir un semis ou un placage de gazon sont pertinentes
	<p><i>Réaliser les travaux préparatoires au semis ou au placage d'une pelouse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>préparer un lit de semis, de placage</i> - <i>réaliser les travaux de préparation d'un semis ou d'un placage d'une pelouse y compris les apports d'amendements ou de fertilisants, dans le respect des consignes reçues et dans le respect des règles de sécurité</i> - <i>apprécier la qualité du travail</i> 	CEF/ CEP	<ul style="list-style-type: none"> - pour des situations concrètes en rapport avec les différentes productions de l'exploitation - les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés - les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées

			– la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles
10.11.2. Effectuer les opérations de semis ou de placage d'une pelouse	Connaître les techniques d'implantation d'une pelouse – identifier la chronologie des opérations de semis ou de placage	CM	– les opérations de préparation d'un semis ou d'un placage d'une pelouse sont correctement décrites
	Comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux	CM	– les indications reprises sur les étiquettes commerciales des produits sont correctement décodées
	Réaliser les opérations de semis ou de placage dans le respect des consignes	CEF/CEP	
10.11.3. Effectuer les opérations d'entretien d'une pelouse	Connaître les soins à apporter à une pelouse – décrire les soins à apporter à une pelouse (arrosage, tonte, scarification, démoissage, fertilisation d'entretien, désherbage sélectif,...) – décrire les conditions d'un arrosage correct	CM	– les explications relatives aux soins à apporter à une pelouse sont pertinentes – les conditions d'un arrosage adéquat pour le développement du gazon sont correctement décrites – les explications relatives aux conséquences pour le gazon d'un arrosage inadéquat sont pertinentes
	Connaître les matériels utilisés pour l'entretien d'une pelouse – décrire les divers type de tondeuse, de scarificateur, coupe-bordure, ... avec leurs avantages et leurs inconvénients	CM	– les explications relatives à la fonction globale des matériels utilisés pour les opérations d'entretien d'un gazon sont pertinentes – les principes de base du fonctionnement de ce matériel sont correctement décrits – les explications relatives aux avantages ou aux inconvénients des divers types de matériel sont pertinentes
	Réaliser les opérations d'entretien d'une pelouse – effectuer les opérations d'arrosage d'une pelouse – utiliser et régler correctement une tondeuse, un scarificateur – répandre, en respectant les dosages, les produits de démoissage, de fertilisation d'entretien et de désherbage sélectif dans le respect des consignes reçues, des règles de sécurité et de protection de l'environnement	CM	– pour des situations concrètes de travail – les consignes sont correctement décodées et appliquées d'une manière stricte – les techniques opératoires et les gestes professionnels sont maîtrisés – les prescriptions réglementaires en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées – la qualité du travail effectué répond aux exigences professionnelles

Fonction 10.12. : Assurer les différentes opérations nécessaires à la maintenance d'un espace vert ou d'un jardin dans le respect des consignes reçues des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
<p>10.12.1. En aménagement et entretien des parcs et jardins, effectuer les interventions sur les végétaux :</p>	<p>Comprendre les interventions, après plantation, en aménagement et entretien des espaces verts</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les raisons d'une taille de formation après plantation - expliquer les raisons d'une taille d'entretien, d'une taille de floraison, d'une taille de fructification, d'une taille douce, d'une taille de haie, d'une taille architecturale, des travaux topiaires 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives à la nécessité d'intervenir sur les plantes après plantation sont pertinentes - la définition des différentes tailles pratiquées et les explications relatives à la nécessité d'effectuer ces différentes tailles sont pertinentes
	<p>Connaître les techniques de taille en aménagement et entretien des espaces verts</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire les phases successives de préparation et de réalisation de ces interventions sur les végétaux 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les phases de préparation et de réalisation des différentes techniques de taille sont correctement décrites
	<p><i>Réaliser les opérations de formation et de conduite des arbres et arbustes en aménagement des espaces verts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer les opérations <ul style="list-style-type: none"> - de taille de formation après plantation - de taille de floraison, de fructification - de taille d'entretien d'arbres et d'arbustes dans le respect des consignes reçues, en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal - évaluer les conséquences de ses interventions sur le développement du végétal 	CEF/ CEP	-
	<p><i>Réaliser les opérations spécifiques de formation et de conduite des arbres et arbustes en aménagement des espaces verts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser les opérations <ul style="list-style-type: none"> - de taille douce, de taille architecturale, de travaux topiaires dans le respect des consignes reçues en maîtrisant les gestes professionnels et les techniques appropriées - respecter le matériel végétal 	CEF/ CEP	

10.12.2. Effectuer les travaux dans les conditions optimales de satisfaction pour le client	<i>Réaliser les travaux en vue de satisfaire le client</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>développer la culture du travail soigné et du respect de la nature et de l'environnement</i> - <i>avoir une attitude respectable envers le client</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>correction de la tenue vestimentaire</i> - <i>respect des règles de courtoisie</i> - <i>utilisation d'un langage adapté</i> - <i>respect des biens d'autrui</i> - <i>conforter l'image de marque de l'entreprise</i> 	CEP	
---	--	-----	--

Fonction 10.13 : Apprécier les conditions d'ambiance des cultures sous-abris et utiliser les différents équipements de climatisation, d'irrigation, de fertilisation conformément aux consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.13.1. Surveiller les conditions d'ambiance des cultures sous abris, repérer une anomalie et intervenir pour remédier à une situation anormale	Comprendre les raisons des contrôles des conditions d'ambiance d'une serre, d'un abri <ul style="list-style-type: none"> - <i>contrôle de la luminosité, de l'hygrométrie, de la température, de l'aération, de la concentration en CO2</i> 	CM	- les explications relatives aux raisons du contrôle des conditions d'ambiance pour le développement des plantes sont pertinentes
	<i>Réaliser la surveillance des conditions d'ambiance des cultures sous abris</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier et respecter les consignes de surveillance des organes de commande des équipements de climatisation, d'ouverture/fermeture des écrans d'ombrage, d'irrigation,...</i> - <i>effectuer les contrôles réguliers dans le respect des consignes</i> - <i>lire les appareils de contrôle des conditions d'ambiance</i> - <i>comparer les mesures avec les valeurs de référence</i> - <i>juger des résultats et intervenir ou faire intervenir en cas d'anomalie</i> - <i>intervenir en cas de déclenchement d'une alarme dans le respect des consignes</i> - <i>repérer les consignes de régulation à la lecture du tableau de commande (installation automatisée)</i> 	CEF/ CEP	

	<i>- rendre compte rapidement en cas de dysfonctionnement</i>		
10.13.3. Surveiller un système automatisé de climatisation, d'irrigation fertilisante, d'enrichissement en CO2, d'éclairage artificiel	<i>Réaliser la surveillance des systèmes automatisés en cultures sous abri - repérer les différents composants des équipements de contrôle de l'abri (sonde, régulateur, programmeur,...)</i>	CEF/ CEP	
10.13.4. Veiller au bon fonctionnement des divers éléments (pompes, vannes, niveau d'huile) des systèmes de climatisation, d'ouverture, de fermeture des écrans d'ombrage et thermiques, d'irrigation/brumisation	<i>Connaître les principes de fonctionnement des systèmes de régulation des conditions climatiques en cultures sous abris - décrire les principes de base du fonctionnement des systèmes de climatisation, d'ombrage, de fertigation, d'enrichissement en CO2, d'éclairage artificiel</i>	CM	<i>- la description des principes de base du fonctionnement des systèmes de climatisation des abris et des systèmes de régulation des conditions climatiques est juste</i>

Fonction 10.14. : Mettre en œuvre les opérations d'entretien et de première maintenance des différents équipements en cultures sous-abris dans le respect des consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.14.1. Effectuer le nettoyage de la serre et des équipements	<i>Comprendre les buts du nettoyage de la serre et de ses équipements</i>	CM	<i>- les explications relatives aux raisons de procéder au nettoyage des abris et de leurs équipements sont pertinentes</i>
10.14.2. Participer aux travaux de désinfection de la serre et de ses équipements	<i>Comprendre la nécessité de désinfecter un abri et ses équipements</i>	CM	<i>- les explications relatives aux raisons de procéder à la désinfection des abris et de leurs équipements sont pertinentes</i>
	<i>Comprendre les techniques utilisées pour la désinfection des matériels et équipements - désinfection chimiques, physiques -matériels, équipements -substrats</i>	CM	<i>- les techniques utilisées pour la désinfection sont correctement décrites</i>
	<i>Réaliser la désinfection des équipements - participer aux travaux de désinfection dans le respect des consignes reçues et des règles d'hygiène et de sécurité</i>	CEP	
10.14.3. Assurer la maintenance de l'abri (blanchiment, changement de vitre, pose de joint,...)	<i>Comprendre les notices d'entretien et de maintenance de premier niveau de l'outil « serre »</i>	CEP	
10.14.4. Assurer l'entretien et la	<i>Réaliser l'entretien et la maintenance des équipements</i>	CEP	

<p>maintenance des différents équipements de climatisation, d'irrigation, de fertilisation d'éclairage artificiel en fonction des consignes reçues</p>	<p>de l'outil « serre »</p> <ul style="list-style-type: none"> - lire les notices d'entretien et de maintenance de premier niveau des divers équipements de l'outil « serre » - effectuer les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des équipements de l'outil « serre » 		
--	---	--	--

Fonction 10.15. : Mettre en œuvre les différentes techniques ou opérations liées au maintien opérationnel des outils, machines, matériels et Infrastructures.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
<p>10.15.1. Effectuer les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des outils, machines, matériels et équipements conformément aux consignes fournies</p>	<p>Comprendre le fonctionnement des machines utilisées en entreprise horticole</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer les principes de base de fonctionnement des outils, machines, matériels et équipements utilisés dans les différentes filières de production <ul style="list-style-type: none"> -travaux et entretien du sol -semis et plantation -multiplication et élevage des plantes -soins aux plantes -application des fertilisants -lutte contre les ennemis des cultures -récolte, tri, conservation et conditionnement des produits 	<p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives à la fonction globale des outils, matériels et équipements utilisés dans les différentes filières sont pertinentes - les principes de base du fonctionnement des outils, matériels et équipements sont correctement décrits - les différents termes, symboles,... repris sur la plaque signalétique des outils, matériels et équipements sont correctement décodés
	<p>Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> - lire les notices d'entretien et de maintenance de premier niveau des outils, machines, matériels et équipements - exécuter les différents travaux d'entretien et de maintenance de premier niveau prévus dans les notices des constructeurs dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> - affûtage des pièces coupantes des outils et équipements - lubrification des organes mécaniques - vérification des niveaux d'huile 	<p>CEF/ CEP</p>	<p>-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -vidange des moteurs diesel et à essence -entretien d'une batterie -vérification de la tension des courroies 		
10.15.2. Etablir un diagnostic de pannes simples et procéder aux réparations (mécanique, moteur, électricité, chauffage,...)	Comprendre les principes de fonctionnement <ul style="list-style-type: none"> - des moteurs électriques monophasés et triphasés - des moteurs 2 et 4 temps à essence ou diesel 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les différents éléments d'un moteur sont correctement identifiés et leur fonction sont correctement décrites - les principes de base du fonctionnement des moteurs électriques, à essence, diesel sont correctement décrits - les différents termes, symboles,... repris sur la plaque signalétique d'un moteur sont correctement décodés
	Comprendre les principes de fonctionnement des composants des systèmes de commande et de protection <ul style="list-style-type: none"> - des circuits électriques <ul style="list-style-type: none"> -interrupteurs, télerupteurs, prises de terre, fusible, protection thermique, différentiel - de chauffage <ul style="list-style-type: none"> -capteurs, thermostats, aquastats, vannes, manostats, circulateurs, - de distribution d'eau, de fertilisants <ul style="list-style-type: none"> -vannes, manostats, débitmètre, pompes 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les explications relatives aux principes de base du fonctionnement des composants des systèmes de commande et de protection des circuits électriques, de chauffage, de distribution d'eau sont pertinentes - la fonction des différents composants de ces équipements est correctement formulée
	<i>Réaliser le diagnostic de dérangements de premier niveau</i> <ul style="list-style-type: none"> - diagnostiquer des dérangements simples en mécanique <ul style="list-style-type: none"> -bougies, filtres, joints (tondeuses, motoculteurs, scarificateurs, tronçonneuses) -batterie -pneumatiques -courroie 	CEF/CEP	-
	<i>Réaliser le diagnostic de dérangements simples</i> <ul style="list-style-type: none"> - en électricité <ul style="list-style-type: none"> -défectuosité d'un circuit - en commande hydraulique, pneumatique <ul style="list-style-type: none"> -perte d'huile, chute de pression 	CF/CP ²	

² CF/CP – compétences à ne pas mettre en exercice dans le cadre de cette formation

<ul style="list-style-type: none"> - circuits d'alimentation en eau <ul style="list-style-type: none"> - fuite dans une canalisation - chute de pression - coupure d'alimentation - circuits de chauffage <ul style="list-style-type: none"> - arrêt du chauffage 		
<p>Réaliser le remplacement d'organes simples</p> <ul style="list-style-type: none"> - lire, comprendre un plan, croquis, schéma, une procédure de montage - assurer le remplacement d'organes simples dans le respect des consignes des notices d'utilisation et des règles de sécurité et d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> - bougies, filtres, joints (tondeuses, motoculteurs, scarificateurs, tronçonneuse) - batterie - pneumatiques - courroie 	<p>CEF/ CEP</p>	
<p>Réaliser le remplacement d'organes simples</p> <ul style="list-style-type: none"> - assurer le remplacement d'organes dans le respect des consignes des notices d'utilisation et des règles de sécurité et d'hygiène et de protection <ul style="list-style-type: none"> - en électricité <ul style="list-style-type: none"> - interrupteur, prise de courant, fiche, raccordement d'une machine, fusible - en commande hydraulique, pneumatique <ul style="list-style-type: none"> - filtre, joint, vanne - circuits d'alimentation en eau <ul style="list-style-type: none"> - pompes, raccords, vanne, robinet - sondes de contrôle - circuits de chauffage <ul style="list-style-type: none"> - vannes, capteur 	<p>CF/CP</p>	

Fonction 10.16 : Réaliser des travaux de réparation des équipements et des matériels dans le respect des consignes reçues.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.16.1. Effectuer des travaux simples d'aménagement ou de réparation sur l'exploitation : maçonnerie, menuiserie, plomberie, chauffage, électricité, vitrage	<i>Réaliser des réparations simples en maçonnerie, menuiserie, plomberie, chauffage, électricité et des réglementations en vigueur... dans le respect des consignes, des règles de sécurité et d'hygiène</i>	CF/CP ³	
	<i>Réaliser des raccordements électriques simples dans le respect de la réglementation sur les installations électriques</i>	CF/CP	
10.16.2. Effectuer des travaux simples en soudage, meulage, perçage	<i>Réaliser des travaux simples en soudage, perçage, meulage,... dans le respect des consignes, des règles de sécurité et d'hygiène</i>	CF/CP	
10.16.3. Participer à l'installation de nouveaux équipements à partir de consignes fournies	<i>Comprendre un plan, croquis, schéma, une procédure de montage</i>	CF/CP	

Fonction 10.17 : Organiser son travail dans le cadre d'une activité et effectuer les différentes tâches dans les conditions de sécurité optimale.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.17.1. Préparer le matériel dans le respect des consignes reçues	<i>Réaliser les opérations de préparation des outils et matériels en vue d'exercer une activité</i> - choisir les outils et matériels appropriés - vérifier l'état de fonctionnement des outils, machines et matériels avant utilisation	CEF/CEP	
10.17.2. Effectuer les différentes tâches dans un souci d'efficacité, d'économie d'effort et de qualité dans les conditions optimales de sécurité	<i>Réaliser les différentes tâches en appliquant les règles d'ergonomie et d'organisation rationnelle du travail</i> - aménager un poste de travail d'un façon rationnelle - rechercher l'efficacité - respecter les principes de l'économie des efforts	CEF/CEP	

³ CF/CP – compétences à ne pas mettre en exercice dans le cadre de cette formation

10.17.3. Réagir à une situation imprévue ou anormale et adapter son mode de conduite en fonction d'un aléa dans le respect des règles en application dans l'entreprise	<i>S'adapter rapidement et d'une façon appropriée à une situation imprévue</i> – avoir une réaction d'action dans sa zone de compétence – consulter une personne ressource	CEF/ CEP	
10.17.4. Procéder au nettoyage, à la vérification et au rangement des différents équipements et matériels utilisés	<i>Réaliser le rangement des outils, matériels et produits à la fin d'une activité</i> – nettoyer à la fin d'un travail ou avant rangement, les outils, machines et matériels dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement – ranger, après nettoyage, les outils, machines, matériels	CEF/ CEP	–

Fonction 10.18 : Rendre compte des activités de conduite des cultures, des équipements et du travail

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.18.1. Rendre compte, oralement ou par écrit, du déroulement d'une activité	Synthétiser les observations faites lors du déroulement d'une activité – collecter les informations prévues par les consignes de travail – observations sur les équipements, le matériel, les difficultés rencontrées, les résultats obtenus,...) – rapporter verbalement ou par écrit, et d'une façon compréhensible, les informations collectées	CM	– les informations collectées sont conformes aux attentes, elles sont fidèles, objectives et exploitables – le compte-rendu, écrit ou oral, des observations est fidèle, précis et concis – la structuration du message transmis est correcte – les règles syntaxiques, grammaticales, orthographiques sont correctement appliquées
10.18.2. Inspecter une culture et rendre compte de ses observations	Synthétiser les observations faites lors de l'inspection d'une culture – rapporter oralement ou par écrit et d'une façon compréhensible les observations faites suite à l'inspection d'une culture – conditions environnantes – présence d'une carence ou d'un excès en éléments nutritifs – présence de parasites des plantes, des fruits – présence de plantes adventices – présence de ravageurs	CM	– les informations à prendre en compte sont correctement identifiées – les informations collectées sont objectives et exploitables – le compte-rendu, écrit ou oral, des observations est fidèle, précis et concis – la structuration du message transmis est correcte – les règles syntaxiques, grammaticales, orthographiques sont correctement appliquées

Fonction 10.19 : S'intégrer dans la vie professionnelle

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.19.1. Se situer dans la vie professionnelle	<i>Connaître les éléments de la réglementation du travail</i> – identifier ses droits, devoirs et responsabilités comme travailleur en référence à la législation du travail – identifier les bases essentielles de la protection sociale (ONSS, INAMI, accidents de travail, ...) – identifier les services, juridictions et organismes liés à la vie professionnelle	CEF/ CEP	
10.19.2 Développer des attitudes professionnelles	– développer de bonnes attitudes à l'égard des changements – accroître sa capacité d'apprendre, de s'informer et de se documenter sur les nouvelles techniques, les nouvelles technologies – auto-évaluer ses travaux – développer son autonomie, son sens des responsabilités, sa motivation – gérer efficacement son temps – organiser son travail – cultiver ses capacités de communication	CEP	
10.19.3. Utiliser l'outil informatique pour communiquer	<i>Développer de bonnes attitudes à l'égard du changement au niveau de la communication par outil informatique (Email, ...)</i> – transmettre et réceptionner un courrier électronique dans le respect des procédures	CEF/ CEP	
10.19.4. Réagir à une situation imprévue ou anormale et adapter son mode de conduite en fonction d'un aléa dans le respect des règles en application dans l'entreprise	<i>S'adapter rapidement et d'une façon appropriée à une situation imprévue</i> – avoir une réaction d'action dans sa zone de compétence – consulter son patron	CEF/ CEP	
10.19.5. Utiliser l'outil informatique pour s'informer	<i>Accroître sa capacité d'apprendre, de s'informer, de se documenter via l'outil informatique (Internet, Intranet,)</i> – rechercher des informations, consulter des bases de données dans le respect des procédures	CEF/ CEP	

10.19.6. Développer des attitudes déontologiques	<ul style="list-style-type: none"> - <i>s'adapter aux contraintes du métier (horaires variables, intempéries, manipulation de charge,...)</i> - <i>rechercher la satisfaction de l'employeur, du client</i> - <i>apporter une attention constante à la qualité du travail, du service</i> - <i>développer son autonomie, son sens des responsabilités, sa motivation</i> 	CEP	
10.19.7. Développer des attitudes relationnelles	<ul style="list-style-type: none"> - <i>s'intégrer dans un travail d'équipe</i> - <i>situer son travail dans l'ensemble des étapes du processus de production</i> - <i>délimiter son travail au sein d'une équipe</i> - <i>faire preuve de solidarité, de convivialité, de loyauté à l'égard de ses collègues</i> 	CEP	
10.19.8. Participer à la vie de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - <i>prendre conscience de l'esprit d'entreprise</i> - <i>identifier l'organigramme de l'entreprise et le rôle de chacun de ses membres</i> - <i>identifier les interrelations avec les entreprises de l'amont et de l'aval</i> - <i>identifier l'image que l'entreprise veut se donner d'elle-même</i> - <i>valoriser son entreprise</i> - <i>s'impliquer dans les plans d'action en vue d'une gestion globale de la qualité ("TQM")</i> 	CEP	

Fonction 10.20 : Respecter l'environnement de son entreprise.

Activités décrites dans le(s) PQ	Compétences du (des) PQ complétées et précisées	Clas. COMP.	Indicateurs de maîtrise des compétences
10.20.1. Mettre en application les recommandations en matière de protection de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <i>Appliquer les prescriptions en matière de protection de l'environnement</i> - <i>respecter les règlements en matière de protection de l'environnement</i> - <i>collecter les papiers, déchets, contenants vides,</i> 	CEF/ CEP	

Fonction 11 : Développer son entreprise

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
11.1 situer le développement de son exploitation par rapport aux courants internationaux et aux évolutions qu'ils provoquent	<ul style="list-style-type: none"> - <i>cadrer le secteur horticole dans son environnement social, économique et politique</i> - <i>décrire les principales mutations des exploitations en liaison avec l'environnement socio-économique et politique</i> - <i>identifier les déterminants socio-économiques</i> - <i>appréhender les nouveaux enjeux et les perspectives d'évolution des marchés</i> - <i>appréhender les contraintes économiques liées à l'internationalisation des échanges</i> 	CEF/ CEP	
11.2 analyser les relations entre son exploitation et les différents éléments de son environnement physique	<ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les possibilités de cultures horticoles en fonction d'un type de terrain et sous un climat donné</i> - <i>apprécier l'influence de la topographie d'un terrain</i> - <i>lire, comprendre et interpréter un profil de sol</i> - <i>consulter, interpréter des documents agro-météorologiques et en déduire les actions à mener</i> - <i>réaliser et interpréter des mesures climatiques</i> - <i>caractériser les facteurs climatiques, leurs interrelations et leur importance sur les relations plantes/milieu</i> - <i>identifier les différentes dispositions en matière d'aménagement du territoire, de permis de bâtir, d'établissement dangereux</i> 	CEF/ CEP	
11.3 analyser les relations entre son exploitation et les différents éléments de son environnement de communication	<ul style="list-style-type: none"> - être autonome dans ses démarches de communication et de recherche d'informations <ul style="list-style-type: none"> - identifier et consulter les sources d'informations (revues, documentation, banques de données, ...) - rechercher des informations techniques et scientifiques - utiliser les nouvelles technologies de 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les dossiers documentaires élaborés répondent aux exigences demandées - les informations recueillies sont en rapport avec l'objet traité - les sources d'informations sont correctement identifiées - les critères de classement sont respectés

	<p>l'information (inforoutes de l'information, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyser l'information de façon critique - sélectionner des critères de classement de l'information, dégager des mots clés - trier, classer et hiérarchiser des informations - constituer une bibliographie - organiser une documentation en fonction de consignes, thèmes ... - identifier les relations possibles avec les services de recherche, de conseil, d'appui 		
11.4 analyser les relations entre son exploitation et les différents éléments de son environnement économique et commercial	<ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les caractéristiques de la filière horticole afin de raisonner les choix d'actions</i> - <i>identifier les différents éléments et facteurs de formation des prix successifs du producteur au consommateur</i> - <i>identifier les sources possibles de financement y compris les programmes d'aide aux horticulteurs</i> - <i>rassembler, trier, hiérarchiser des informations pertinentes relatives à l'évolution du marché horticole</i> - <i>situer ses spéculations dans l'ensemble de la filière économique</i> - <i>identifier les mécanismes d'insertion d'un producteur dans une filière horticole</i> - <i>identifier la présence d'industries de transformation ou d'entreprises de commercialisation dans son environnement géographique</i> 	CEF/ CEP	-
11.5 analyser les relations entre son exploitation et les différents éléments de son environnement juridique et fiscal	<ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les différents types de sociétés, d'associations</i> - <i>adapter, avec l'aide d'un conseiller, la structure de son exploitation</i> - <i>identifier les notions de contrat de location, de bail commercial,...</i> - <i>identifier les conditions juridiques d'acquisition des éléments constitutifs de l'entreprise</i> - <i>identifier les types d'assurances pouvant satisfaire les besoins d'un exploitant horticole</i> - <i>planifier, avec l'aide d'un conseiller, un programme d'assurance couvrant les besoins de l'entreprise</i> 	CEF/ CEP	-

	<ul style="list-style-type: none"> - lire et interpréter les clauses d'un contrat d'assurance 		
11.6 évaluer les potentialités d'une exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les cultures envisageables prenant en compte la nature des terrains, le climat et les débouchés pour assurer la rentabilité de l'exploitation - identifier pour chaque culture les éléments de l'amont et de l'aval qui sont spécifiques - identifier les équipements nécessaires à la conduite d'une culture - identifier les conditions de mise en marché des produits du processus de production - identifier les besoins en travail nécessaires pour chaque culture - identifier les ressources en main-d'œuvre 	CEF/ CEP	-

Fonction 12 : Gérer son entreprise

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
12.1 assurer une gestion comptable de son exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - dans une optique pratique, appliquer les principales notions de comptabilité liées aux domaines horticoles - identifier les diverses opérations comptables intervenant dans les procédures d'achat et de vente - compléter les documents commerciaux accompagnant les opérations d'achat et de vente - compléter les documents légaux utilisés dans la gestion d'une comptabilité - classer et hiérarchiser les documents comptables - s'initier à l'utilisation d'un logiciel comptable simple - identifier les modes et instruments de paiement, de recouvrement, de crédit 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les documents commerciaux utilisés en gestion comptable sont correctement identifiés, complétés et classés en fonction de leur objet - les explications relatives au choix approprié d'un instrument de paiement ou de crédit sont pertinentes

	<ul style="list-style-type: none"> - choisir les modes et instruments de paiement ou de crédit les plus avantageux pour l'entreprise 		
12.2 établir, interpréter et utiliser les résultats technico-économiques des différentes activités de l'exploitation ou de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - réaliser un diagnostic économique et financier de l'entreprise et adapter ses actions - collecter et organiser les données nécessaires à l'élaboration des documents comptables et des résultats technico-économiques de l'exploitation - comprendre les notions de chiffre d'affaires, de bénéfice brut, de bénéfice net, de marge bénéficiaire - analyser les comptes de bilan 	CEF/ CEP	-
12.3 établir un plan de trésorerie à court terme en fonction des besoins spécifiques du système d'exploitation ou de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - réaliser un plan financier - comprendre les éléments d'un plan financier - élaborer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, un budget prévisionnel des recettes et des dépenses, un plan des investissements et de financement 	CEF/ CEP	-
12.4 inventorier les possibilités de financement, leurs incidences fiscales, juridiques, et sociales: établir ses prévisions financières, notamment en matière d'investissements	<ul style="list-style-type: none"> - assurer le financement de son entreprise - rechercher les conditions de financement les plus avantageuses pour l'entreprise - rechercher les sources de subventions possibles - comparer diverses propositions de financement 	CEF/ CEP	-
12.5 négocier et organiser les achats et ventes de produits et services	<ul style="list-style-type: none"> - réaliser les opérations d'achat de produits ou matériels - identifier les critères de choix d'un fournisseur - solliciter des offres de prix - élaborer un cahier des charges - analyser les offres de prix, négocier des offres de prix - passer, au moment opportun, les commandes aux fournisseurs présentant le meilleur rapport prix-qualité-service - déterminer les éléments à vérifier à la réception des marchandises - réceptionner les marchandises 	CEF/ CEP	-
	<ul style="list-style-type: none"> - réaliser les opérations de vente de produits ou de 	CEF/	-

	<p><i>service</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>distinguer les facteurs qui influent sur le niveau des prix des produits horticoles</i> - <i>analyser les tendances du marché afin de pouvoir orienter la production et choisir le moment opportun de la mise en marché</i> - <i>négoier la vente de produits afin d'obtenir les meilleures conditions</i> 	CEP	
12.6 assurer le suivi des stocks de produits achetés (approvisionnements), à vendre ou destinés à la consommation interne de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - <i>gérer les stocks de l'entreprise</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les avantages de l'inventaire périodique des stocks d'une entreprise</i> - <i>inventorier les marchandises afin de connaître les quantités exactes en stock</i> - <i>identifier les différents facteurs de détermination des quantités de stock minimum pour assurer le fonctionnement de l'entreprise</i> - <i>déterminer les articles et les quantités nécessaires à commander à partir des fiches de contrôle des stocks</i> - <i>s'initier à l'utilisation d'un logiciel de gestion des stocks</i> 	CEF/ CEP	-
12.7 assurer, seul ou avec l'aide d'un secrétariat social, la gestion du personnel de son exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - <i>gérer les ressources humaines</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les bases essentielles</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>du cadre législatif du statut d'aidant</i> - <i>du cadre législatif du contrat de travail</i> - <i>de la réglementation en matière de sécurité sociale, d'accident de travail</i> - <i>du code du bien être des travailleurs</i> - <i>des obligations en matière de responsabilité civile (assurances) et morale</i> - <i>collecter les données nécessaires à la gestion des personnels, au calcul de la rémunération</i> - <i>gérer les conflits</i> - <i>communiquer avec son personnel</i> - <i>intégrer le personnel dans la vie de l'entreprise</i> 	CEF/ CEP	-
12.8 remplir, seul ou avec l'aide d'un conseiller, ses obligations vis-à-vis des administrations <ul style="list-style-type: none"> - de la TVA - du ministère des finances 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>assurer ses obligations administratives</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les principes et obligations résultant de l'application de la TVA et de la taxe d'égalisation</i> - <i>collecter les divers éléments permettant la</i> 	CEF/ CEP	-

<ul style="list-style-type: none"> - du ministère du travail et de l'emploi - du ministère de l'agriculture - des administrations régionales, provinciales, communales 	<p><i>rédaction des déclarations de TVA</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - compléter, seul ou avec l'aide d'un conseiller, les déclarations de TVA - identifier les obligations résultant des réglementations en matière de fiscalité - collecter les divers éléments permettant la rédaction de sa déclaration fiscale - compléter, seul ou avec l'aide d'un conseiller sa déclaration fiscale - identifier les droits et devoirs résultant des diverses réglementations liées à l'exercice du métier d'horticulteur 		
<p>12.9 intégrer ses droits et ses obligations en matière de droit civil et de droit commercial dans la gestion de son exploitation, de son entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les documents ressources informant des dispositions du droit civil applicables à un indépendant - résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de droit civil relevant de l'exercice du métier d'horticulteur 	<p>CEF/ CEP</p>	<p>-</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les documents ressources informant des dispositions du droit commercial applicable à un indépendant - résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de droit commercial relevant du métier d'horticulteur 	<p>CEF/ CEP</p>	<p>-</p>
<p>12.10 respecter les lois sur les pratiques de commerce, sur l'information et la protection du consommateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les documents ressources informant des dispositions légales en matière des pratiques du commerce et de l'information et la protection du consommateur - résoudre à partir des documents ressources des problèmes concrets de pratique du commerce et de protection du consommateur relevant du métier d'horticulteur 	<p>CEF/ CEP</p>	<p>-</p>

Fonction 13 : Agir en acteur de la protection de l'environnement pour raisonner ses choix techniques et économiques (recommandations pour un développement durable)

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
13.1 mettre en application les recommandations du Plan d'Environnement pour un Développement durable	<ul style="list-style-type: none"> - <i>appréhender le concept de développement durable (enjeux, objectifs, approche globale de la gestion de la nature et du paysage, ...)</i> - <i>appliquer les recommandations du Plan d'Environnement pour un Développement durable</i> 	CEF/ CEP	
13.2 pratiquer les alternatives aux méthodes de fertilisation et de lutte chimique contre les ennemis des cultures	<ul style="list-style-type: none"> - <i>appréhender les problèmes liés à l'utilisation des engrais et pesticides</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier les dégâts possibles causés par l'application des pesticides et engrais</i> - <i>identifier le seuil de nuisibilité et les circonstances où l'application de pesticide est possible/nécessaire</i> - <i>déterminer l'optimum économique pour l'application d'un fertilisant</i> - <i>comprendre l'influence des fertilisants et des pesticides sur les différents critères de qualité des produits horticoles de l'exploitation</i> - <i>choisir les pesticides et les dosages en considérant leurs effets sur l'environnement, la qualité de la production et le résultat économique de la culture</i> - <i>stocker et appliquer les fertilisants naturels avec un minimum de pertes en éléments nutritifs et éviter leurs effets préjudiciables à l'environnement</i> 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - <i>les explications relatives aux effets nuisibles, liés à l'utilisation des engrais et des pesticides chimiques, pour l'environnement ou pour la qualité des productions sont pertinentes</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>connaître les alternatives possibles à l'utilisation des pesticides et des engrais</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>appliquer les méthodes permettant de réduire l'application des pesticides et des fertilisants dans le cadre du maintien de la rentabilité de l'entreprise</i> - <i>conduire une exploitation en harmonie avec la nature</i> 	CEF/ CEP	-

Fonction 14 : Etablir des relations avec les collectivités locales, structures sociales, culturelles, professionnelles et économiques, et participer à leurs fonctionnements

ACTIVITES DECRITES DANS LE (LES) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
14.1. adhérer à des organismes professionnels de défense et d'aide aux horticulteurs:	- <i>identifier les structures et le fonctionnement d'institutions officielles afin de connaître les divers services mis à la disposition des exploitants et choisir les structures qui répondent le mieux à ses intérêts</i>	CEP	
14.2. adhérer aux structures de la vie locale : commission horticole, CCAT, rénovation rurale, associations culturelles, ...	- <i>repérer les éléments de la vie sociale, culturelle locale et adhérer à ceux qui répondent le mieux à ses aspirations</i>	CEP	
14.3 favoriser le dialogue au sein de ces organismes ou structures, entre horticulteurs et citoyens, ...	- écouter l'autre - structurer son raisonnement et exercer son sens critique dans une production orale, écrite - restituer une information, un document - donner une "bonne image de marque" de son entreprise	CM	- dans une situation concrète de communication - les éléments clés sont correctement identifiés - le message est restitué avec objectivité (oralement ou par écrit) - les productions orales ou écrites sont structurées et en rapport avec les objets traités

Fonction 15 : S'informer et coordonner sa formation permanente

15.1. participer à des visites, des conférences, des stages, des voyages, ... en relation avec ses activités professionnelles	<i>pratiquer "l'ouverture d'esprit"</i> - <i>marquer de l'intérêt, s'informer sur ce qui se réalise "ailleurs", dans d'autres domaines d'activités, ...</i>	CEP	
15.2. s'investir dans des programmes de formation continuée pour adapter ses cultures aux techniques nouvelles et pour améliorer ses connaissances professionnelles	- <i>appréhender les nouvelles technologies</i> - <i>s'enrichir de compétences nouvelles</i> <i>développer une attitude d'ouverture à l'égard du changement</i>	CEP	

PRESENTATION DU SECTEUR PROFESSIONNEL

La consommation des produits et services de l'horticulture s'est régulièrement accrue ces dernières années. Même si aujourd'hui la crise économique produit ses effets, les perspectives futures sont encore ouvertes.

La filière horticole devra cependant s'adapter et se préparer à accroître sa compétitivité et à augmenter le niveau de qualité des produits et des services.

Cinq domaines caractérisent la filière horticole :

- les productions maraîchères
- les productions de pépinières
- l'arboriculture fruitière
- les cultures florales et ornementales
- l'implantation et l'entretien des parcs et jardins.

Chacun de ses domaines constitue un créneau d'emploi pour des jeunes motivés capables de réfléchir en termes horticoles.

Dans la filière horticole se situent d'une part des exploitants qui sont secondés par des ouvriers qualifiés et d'autre part ceux qui travaillent seuls et sont donc en même temps des chefs d'entreprise et des exécutants.

LE TECHNICIEN EN HORTICULTURE

Ces derniers temps, et pour cause, on a attaché une grande importance à l'horticulture, à son évolution et à ses structures de production. Les progrès de la science et de la technologie ont transformé profondément ce secteur.

L'horticulteur a dû s'adapter à ces mutations et gérer une exploitation aujourd'hui demande une maîtrise de compétences dans les domaines technique, commercial, administratif et comptable.

L'horticulteur est à la fois un chef d'exploitation et manager, un technicien et un exécutant.

En tant que chef d'exploitation et manager il a la responsabilité :

- du choix de développement de l'exploitation
- de l'adaptation de ses schémas de production
- de la gestion journalière de ses spéculations
- de la commercialisation de ses productions
- des relations avec le monde professionnel
- de participer à la vie associative locale
- de donner une bonne image de marque de son métier

En tant que technicien, il doit décider des moyens pour arriver à la production la plus performante économiquement.

Pour prendre une décision, il doit pouvoir se baser sur de solides connaissances de bases techniques (chimie, biologie, physique, botanique, pédologie,...) afin de conduire son action de manière dûment raisonnée et justifiée.

A cela s'ajoutent les connaissances techniques spécialisées orientées vers les spéculations de l'exploitation.

En tant qu'exécutant il doit effectuer la mise en pratique de la technique par le maniement du matériel vivant, l'application des produits, l'utilisation d'outils, matériels et équipements de plus en plus sophistiqués.

La compétence administrative et comptable n'est pas non plus à négliger. Elle doit permettre à l'horticulteur de connaître à tout moment la situation financière de l'entreprise, de suivre la marche des affaires, de prendre des mesures correctives en fonction des paramètres économiques. Ils doivent tenir d'une façon complète, détaillée et précise une comptabilité de gestion.

La profession est donc caractérisée, et elle le sera encore plus à l'avenir, par :

- une haute compétence technique et de gestion. L'horticulteur évolue dans un monde qui ne tolère plus de droit à l'erreur, la marge étant très étroite entre les coûts de production et les prix de vente
- une bonne faculté d'adaptation aux innovations de plus en plus fréquentes et notamment l'introduction de la gestion informatisées au niveau de la comptabilité, de la conduite des cultures, des équipements.

Le technicien en horticulture est aussi un gestionnaire incontournable de l'environnement.

Il s'implique donc dans la protection de celui-ci et il doit raisonner ses choix dans le cadre du "Plan d'Environnement pour le développement durable".

Le technicien en horticulture est donc avant tout un homme de SYNTHÈSE.

Face à un problème, une situation, il doit, par raisonnement et utilisation de ces acquis, y apporter une réponse compatible avec la rentabilité de son exploitation.

3 CONSTRUCTION

Profil de formation

3.3 PARACHEVEMENT

3.3.7 EBENISTE (M/F)

Source : Profil de qualification

3.3 PARACHEVEMENT

3.3.7. EBENISTE (M/F)

Définition

Soucieux d'esthétique, du respect d'un style ou de sa recherche, l'ébéniste réalise des meubles de luxe, fonctionnels et/ou décoratifs exigeant une technique élaborée et une finition soignée.

L'ébéniste :

- choisit les matériaux, fabrique le meuble, le pourvoit d'une finition et le présente à un client
- exerce sa profession soit de façon indépendante, soit au sein de petites et moyennes entreprises
- gère les travaux qui lui sont confiés
- applique et respecte les règles relatives à la sécurité, à l'hygiène et à l'environnement

Les fonctions, les activités et les compétences décrites dans ce profil constituent le fondement du métier d'ébéniste.

Fonction 1 : CONCEVOIR

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1. Faire un croquis 1.1.1. Recevoir, posséder, imaginer : <ul style="list-style-type: none">— un descriptif— une esquisse— un ensemble à réaliser sur base de cliché photographique de revue de dessin d'architecture d'un croquis à main levée	Traduire les souhaits du client en croquis représentatifs <ul style="list-style-type: none">— Identifier souhaits et attentes du client— Tenir compte des matériaux, du type de finition, du style et du budget	CEF/CEP	

<p>d'une concertation avec le client</p> <p>1.1.2. Définir l'agencement des éléments</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre de portes, de tiroirs,... - encombrement - espèces 	<p>Justifier et défendre les choix de style et de conception en fonction des critères propres à sa profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenir compte du budget - S'assurer que le projet est techniquement réalisable (sans empiéter sur les prérogatives de l'architecte ou de l'architecte d'intérieur) - Utiliser la terminologie spécifique - Assurer la cohérence du projet par la maîtrise de l'évolution des techniques du meuble à travers le temps <p>Positionner les éléments sur base des critères esthétiques et fonctionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les règles d'harmonie, d'équilibre, les normes dimensionnelles et ergonomiques 	<p>CEF/CEP CM</p> <p>CM CM</p> <p>CEF/ CEP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le projet proposé est techniquement réalisable et cohérent
<p>1.2. Faire un avant-projet</p> <p>1.2.1. En fonction de l'importance et des difficultés de l'ouvrage</p> <ul style="list-style-type: none"> • réaliser : <ul style="list-style-type: none"> - un croquis élaboré - un dossier à main levée - une perspective 	<p>Dessiner les éléments à réaliser selon les conventions usuelles avec ombrage, cotation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les critères propres à la profession et tenir compte des contraintes imposées par : <ul style="list-style-type: none"> • les matériaux disponibles • les techniques de construction • le style déterminé - Dessiner les éléments à réaliser en perspective - Respecter : <ul style="list-style-type: none"> • une cotation de base • les proportions et échelles 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEF/CEP</p> <p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les éléments à fabriquer sont dessinés en respectant : <ul style="list-style-type: none"> - les proportions des pièces - les procédés de fabrication - les procédés d'assemblage - les procédés d'usinage - le style déterminé • la cotation est claire • les cotes sont à leur emplacement exact

<p>1.2.2. Estimer le coût global</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les critères de qualité • les matières mis en œuvre <p>Déterminer en fonction des matériaux constituant le devis de l'ensemble du travail</p> <p>– Adresser au client un descriptif chiffré</p>	<p>CEF</p> <p>CEF</p>	
<p>1.3. Faire un dessin technique (destiné à la fabrication)</p> <p>1.3.1. Etablir une mise en page des plans dans son ensemble et déterminer les emplacements des vues et des coupes nécessaires et suffisantes</p>	<p>Maîtriser la lecture et l'exécution des vues et coupes nécessaires à la réalisation</p> <p>– Respecter les conventions usuelles : traits, couleurs, implantation des vues</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • le tracé est précis • la disposition des vues est appropriée • la mise en page est correcte • les traits sont nets et précis • le dessin est propre et lisible • les techniques de construction choisies dans l'avant-projet sont respectées
<p>1.3.2. Rédiger le descriptif et choisir le type de la quincaillerie</p>	<p>Maîtriser les divers styles d'assemblage</p> <p>Se documenter sur l'évolution des quincailleries contemporaines et des éléments annexes constitutifs et stylistiques</p> <p>Maîtriser et justifier les divers modes d'assemblages appropriés au style et à l'esthétique tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • évolution de la queue d'aronde recouverte et perdue (cabinet,...) • assemblages en bois de fil (pans coupés, coins ronds, pilastres,...) • assemblages par les rives (panneaux,...) • assemblages à traverses silhouettées • assemblages à entures • assemblages contemporains • ... 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • le mode d'assemblage est approprié aux matériaux choisis, à la solidité des assemblages et à leur esthétique

<p>1.3.3. Réaliser une épure complète aux instruments à l'échelle 1/1</p>	<p>– Assurer la corrélation entre technique et esthétique</p> <p>Maîtriser les instruments de dessin technique manuel et/ou utiliser un système de dessin informatique spécifique à la profession (dessin assisté par ordinateur)</p> <p>Représenter les vues et coupes spécifiques (coupes verticales latérales,...)</p> <p>– Mettre en valeur des éléments artistiques par des traits d'ombrage, couleurs,... traits différenciés, accentués, dégressifs</p> <p>– Personnaliser le trait et l'écriture</p>	<p>CEF</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les formes à représenter, les pièces à reproduire sont justement interprétées • les éléments utiles à la fabrication sont reproduits facilement en grandeur réelle • les axes sont correctement positionnés • les vues sont claires et exactes • la recherche des vraies grandeurs (arêtes, plans, ...) y compris les sections de corroyage est effectuée sans erreur
<p>1.4. Faire des listes</p> <p>1.4.1. Rédiger les bordereaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des matériaux principaux (bois, panneaux, placage, ...) - des matériaux semi-finis (quincaillerie, vitrage, ...) <p>1.4.2. Etablir la liste de matériaux accessoires (colles, vis,</p>	<p>Rédiger méthodiquement sur un formulaire adéquat, la liste des matériaux principaux, semi-finis et accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lire les plans et épures – Déterminer la nature des matériaux : massif, types de panneaux, espèces,... – Reconnaître les différents pièces constitutantes et leurs modes d'assemblages – Relever les trois dimensions de chaque pièce et les transcrire sur les bordereaux – Restituer les qualités, propriétés, dimensions des produits semi-finis et finis (verre, marbre, cuivre, ...) – Restituer les qualités, propriétés, dimensions des produits de substitution (ivoire, écaille, ...) – Utiliser les catalogues (papiers, logiciels) des fournisseurs de quincaillerie d'ameublement – Rédiger les commandes <p>– Rédiger une commande de produits tels que vis, colle, vernis,... en se référant aux fiches</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les noms des parties et pièces, leur position leur quantité, leurs dimensions, le type de matériaux sont repris et ordonnés dans le bordereau • les pièces de formes irrégulières sont schématisées clairement <ul style="list-style-type: none"> • les références commerciales des produits commandés sont respectées

vernis,...)	techniques et de sécurité		
1.5. Calculer le prix de revient	<i>Maîtriser et classer les matériaux en fonction des dimensions, des débits et spécificités propres à l'ébénisterie</i>	CEF/ CEP	
1.5.1. Etablir le coût des matériaux	<i>Evaluer, comparer et calculer le prix des matériaux</i> <ul style="list-style-type: none"> - Brut : bois massif, boules et avivés - Semi-fini : panneaux, placages, filets,... - Fini : quincaillerie, verre, marbre,... 	CM	
1.5.2. Définir le mode opératoire	<i>Restituer chronologiquement les phases de fabrication et être à même de les ordonner</i> <ul style="list-style-type: none"> - Optimiser l'utilisation de l'outillage manuel, mécanique et informatique mis à disposition 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • les étapes de fabrication sont ordonnancées • les renseignements sont pertinents
1.5.3. Estimer le temps des phases de fabrication	<i>Evaluer sur base de son expérience le temps nécessaire à la réalisation</i> <ul style="list-style-type: none"> + Appliquer le coût horaire de la main d'œuvre de la mécanisation traditionnelle, numérique et/ou informatique - Evaluer le coût des opérations et de la main d'œuvre 	CEF/ CEP	
1.5.4. Déduire le prix de revient technique	<i>Maîtriser parfaitement les compétences des activités 1.5.1, 1.5.2, 1.5.3</i>	CEF/ CEP	
1.6. Choisir les matériaux principaux	<i>Maîtriser les différents aspects de la structure du bois en fonction du style et de l'esthétique</i>	CM	
1.6.1. Le bois	<ul style="list-style-type: none"> - débit, fil, grain, croissance, espèce, couleur et autres propriétés spécifiques <i>Différencier les débits des bois massifs</i>	CM	<ul style="list-style-type: none"> • les espèces de bois sont bien différenciées • la sélection des bois est bien appropriée en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - de leurs propriétés - de leurs usages - de leur qualité

<p>1.6.2. Les panneaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> - boules - avivés - débitage sur quartier, faux quartier et dosse <p>Apprécier les techniques de séchage</p> <ul style="list-style-type: none"> - naturel - artificiel <p>Différencier les types de panneaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les panneaux lamellés et blocs - les panneaux à base de particules de bois ou matière lignocellulosique - les panneaux de fibres - les panneaux multiplis - les panneaux stratifiés et mélaminés - les panneaux post-formés <p>Différencier les caractéristiques d'utilisation suivant leurs propriétés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - esthétiques, acoustiques, hygrométriques, mécaniques, physiques, thermiques,... 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>- de leur aspect</p>
<p>1.6.3. Les placages</p>	<p>Différencier les différents types de placages</p> <ul style="list-style-type: none"> - scié - tranché - déroulé <p>Différencier les différentes caractéristiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - naturelles : loupe, ronce, broussin, moucheté, ondé,... - mécaniques : placage reconstitué 	<p>CM</p> <p>CM</p>	

Fonction 2 : REALISER

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
<p>2.1. Débiter</p> <p>2.1.1. Bois sur boules</p> <p>Bois avivés</p> <p>2.1.1.1. Débiter manuellement et mécaniquement</p> <p>2.1.2. Panneaux</p> <p>2.1.2.1. Débiter les panneaux à base de bois et connexe</p>	<p><i>Traduire les documents transmis (plans, épures, bordereaux) en tracé de débit sur bois brut</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Marquer les bois massifs et panneaux en fonction de leurs spécificités qualitatives et quantitatives en respectant les signes conventionnels - Optimiser les découpes - Tenir compte des dimensions commerciales et standardisées et réaliser un plan de débit - Utiliser un logiciel d'optimisation <p>- Tracer le débit en tenant compte des caractéristiques de la boule et de l'épure définie en 1.3.3.</p> <p>- Optimiser le débit en tenant compte des dimensions commerciales des bois</p> <p><i>Choisir et utiliser, en toute sécurité, l'outillage adéquat</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Optimiser le débit en fonction des dimensions commerciales et de la structure des panneaux - Choisir et utiliser, en toute sécurité, l'outillage adéquat 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEF</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	

<p>2.1.3. Placages</p> <p>Plaquer les panneaux et les structures</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuellement <ul style="list-style-type: none"> - préparer le support - coller les placages - réaliser les joints • Mécaniquement <ul style="list-style-type: none"> - assembler les bandes de placage - préparer les supports - coller les placages <p><i>Remarque : les techniques spécifiques concernant le placage seront approfondies dans le module marqueterie</i></p>	<p>Débiter en longueur et en largeur le placage en fonction de la méthode de collage de celui-ci sur le support</p> <p>Maîtriser et appliquer les techniques d'assemblage des placages, la préparation du support et le collage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restituer les 3 débits primaires du placage et leurs applications (scié, tranché, déroulé) - Respecter la composition d'un paquet et sa méthode d'ouverture (livre) - Réaliser un parquetage de placage et une marqueterie simple 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>
<p>2.2. Corroyer</p>	<p>Choisir et utiliser en toute sécurité les machines et outils nécessaires pour le corroyage (mécanique et manuel)</p> <p>Dresser et raboter dans le sens du fil du bois en éliminant les défauts éventuels (gauchiment, non rectitude)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les moyens spécifiques (poussoirs pour la sécurité, ...) - Apporter un soin particulier en fonction des espèces et de leur destination - Détecter toute anomalie dans l'exécution du travail et y remédier - Assurer la maintenance de l'outillage - Assurer la maintenance de premier niveau de la machine 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>

2.2.1. Corroyer manuellement et mécaniquement	Positionner sa pièce en tenant compte de la déformation et du sens du fil du bois	CM
	– Choisir et utiliser, en toute sécurité, l'outillage adéquat	CM
2.2.2. Dégauchir une face (la repérer)		
2.2.3. Dresser et mettre d'équerre un chant par rapport à la face dégauchie (le marquer)	Vérifier le réglage de la dégauchisseuse	CM
	Maîtriser le marquage des faces de référence	CM
	– Affûter, monter, régler les éléments coupants des outils manuels (riflard, varlope) et mécaniques	CM
	– Maîtriser l'utilisation des outils manuels de dégauchissage	CM
	– Maîtriser l'utilisation de la dégauchisseuse	CM
2.2.4. Mettre à largeur	Choisir et utiliser, en toute sécurité, la raboteuse et outils nécessaires pour mettre en largeur, en respectant les mesures du plan	CM
	– Mettre à largeur avant épaisseur afin d'assurer une base de travail suffisante	CM
	– Maîtriser l'utilisation des outils manuels pour mettre en largeur (trusquin, varlope, jointresse, ...)	CM
	– Maîtriser l'utilisation de la raboteuse	CM
2.2.5. Mettre à épaisseur	Choisir et utiliser, en toute sécurité, la raboteuse et outils nécessaires pour mettre à épaisseur, en respectant le sens du fil du bois	CM
	– Maîtriser l'utilisation des outils manuels pour mettre en épaisseur (trusquin, ...)	CM
	– Maîtriser l'utilisation de la raboteuse	CM

<p>2.3. Appareiller et établir les bois et panneaux</p> <p>2.3.1. Assurer l'appareillage</p> <p>2.3.2. Apposer les signes d'établissements</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Veiller à l'orientation du fil et à l'esthétique par rapport à la destination des éléments du meuble - Repères et classer les pièces - Attribuer le remplacement dans la structure du meuble <p>Respecter et utiliser les signes conventionnels (montants, traverses, panneaux, ...)</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>2.4. Tracer</p> <p>2.4.1. la longueur des montants</p> <p>2.4.2. les traverses et impostes (montants intermédiaires)</p> <p>2.4.3. les assemblages</p>	<p>Déterminer et indiquer l'emplacement des assemblages rainures, moulures, feuillures (battées), sur base des documents fournis (plans, détails, ...) en utilisant le matériel adéquat (pointe à tracer, équerre, trusquin, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer et indiquer la longueur des montants - Tracer les arasements 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>2.5. Façonner Sculpter</p>	<p>Déterminer et utiliser, en toute sécurité, les outils et machines nécessaires pour le façonnage des assemblages et des profils (manuel et mécanique)</p> <p>Maîtriser les différentes techniques d'assemblage (tenons, mortaises, onglets, queues d'arondes, micro entures, lamelles, tourillons, ...)</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	

2.5.1. Façonner les assemblages	Organiser son travail	<ul style="list-style-type: none"> - Restituer la procédure d'exécution des assemblages <ul style="list-style-type: none"> - mortaisage - tenonage (contre – profilage) - profilage 	CM
	Assurer la réalisation manuellement et/ou mécaniquement	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir et utiliser, en toute sécurité, les outils manuels et machines nécessaires à la réalisation des assemblages 	CM
2.5.2. Façonner des profils	Profils droits <ul style="list-style-type: none"> - manuellement - mécaniquement 	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir et utiliser, en toute sécurité, les outils manuels et machines nécessaires à la réalisation des profils 	CM
	Profils chantournés <ul style="list-style-type: none"> - manuellement - mécaniquement 		
	Préparer des gabarits de mise en forme (galbage, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - Concevoir les gabarits afin de travailler en toute sécurité - Sélectionner les outils de coupe, les accessoires et les machines-outils de base à la fabrication des pièces façonnées à l'aide de gabarit d'usinage - Sélectionner les machines-outils à commande numérique nécessaires à la fabrication des pièces façonnées 	CM
			CM
			CEF
2.5.3. Sculpter des pièces		<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les matériaux et outillage appropriés - Veiller à la composition adéquate des panneaux relativement : <ul style="list-style-type: none"> - à la déformation - au sens des fibres - à la coloration 	CEF
	<i>Remarque : les techniques spécifiques concernant la sculpture seront approfondies dans le module sculpture</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une sculpture d'un motif simple 	CEF

<p>2.6. Assembler les pièces</p> <p>2.6.1. Ajuster les assemblages</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equarrir les mortaises - Réaliser les épaulements, les renforts, les ébarbements, les onglets et les fausses coupes <p>2.6.2. Raccorder les moulures</p>	<p>Vérifier l'équerrage et la planéité</p> <p>Maîtriser le maniement des outils (scies, ciseau à bois, guillaume, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les assemblages particuliers (queues d'arondes, entures, contre – profilage, chevillage, ...) - Restituer la procédure d'ajustement des assemblages - Choisir et utiliser, en toute sécurité, les outils manuels et/ou machines nécessaires à l'ajustement des assemblages - Utiliser l'outillage adéquat 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>2.7. Nettoyer et poncer les intérieurs et panneaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manuellement - Mécaniquement 	<p>Déterminer et respecter le fil du bois</p> <p>Choisir et utiliser, en toute sécurité, les outils manuels et machines nécessaires pour l'affleurage, le nettoyage et le ponçage manuel et mécanique</p> <p>Différencier et choisir les différents types d'abrasifs</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>2.8. Assembler à sec</p> <p>2.8.1. Préparer le matériel de serrage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir le matériel de serrage adéquat <ul style="list-style-type: none"> - tréteaux - serre – joints - presses - ... - Choisir les différentes techniques de serrage <ul style="list-style-type: none"> - presse pour bâtis et cadres - serre – joints pour panneaux - Appliquer la technique de serrage adéquate 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	

2.8.2. Assembler l'ensemble des pièces en respectant l'établissement	Respecter les différents signes d'établissement	CM
2.8.3. Vérifier l'équerrage et la planéité des cadres et bâtis	Maîtriser les différentes techniques de vérification d'équerrage et de planéité (bornoyer, vérifier les diagonales, ...)	CM
2.8.4. Démontez les cadres et bâtis et grouper les pièces pour le collage	Etablir et respecter une méthode de démontage en travaillant avec ordre et soin	CM
2.8.5. Teinter les parties pénétrantes dans les rainures	Choisir et utiliser le produit adéquat en respectant les règles d'application spécifiques (fiches techniques des fabricants)	CM
2.8.6. Moucher les angles des panneaux	- Eviter le contact de la colle à fond de rainures en coupant légèrement les angles des panneaux	CM
2.8.7. Paraffiner les chants des panneaux afin d'assurer le travail du bois (retrait, gonflement)	- Assurer le centrage en largeur	CM
2.9. Coller	Comprendre et interpréter les fiches techniques des différentes colles utilisées en ébénisterie	CM
	- Ordonner la méthode de collage en fonction du type de colle utilisée	CM
	Maîtriser une méthode de montage spécifique au type de mobilier à réaliser : - collage partiel des éléments - collage des côtés - collage des bâtis	CM

2.12. Poser les matériaux semi – finis (quincaillerie, vitrage, ...)	<i>Ajuster les éléments mobiles</i>	CM	
	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir le type de quincaillerie en fonction du mobilier (style, fonction, ...) 	CM	
	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître l'évolution technique du meuble à travers les âges en fonction des styles du meuble 	CM	
	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la pose et le calage des vitrages 	CM	
2.12.1. Poser les éléments mobiles dans les ouvertures de bâti	<i>Poser et régler les différentes quincailleries en respectant les documents de référence et en utilisant les calibres éventuels</i>	CM	
<ul style="list-style-type: none"> - poser et régler les quincailleries de suspension - poser et régler les quincailleries de fermeture - présenter les éventuelles quincailleries de décoration 	<ul style="list-style-type: none"> - Poser et régler les différentes quincailleries en respectant leur spécificité 	CM	

Fonction 3 : FINIR

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
<p>3.1. Préparer le support</p> <p>3.1.1. Déposer la quincaillerie</p> <p>3.1.1.1. Démontez</p> <p>3.1.1.2. Classer</p> <p>3.1.1.3. Entreposer</p> <p>3.1.2. Poncer</p>	<p><i>Préparer le support afin d'obtenir un état de surface apte à recevoir un produit de finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Apporter un soin particulier à ces diverses opérations - Veiller à identifier et repérer chaque élément en vue de retrouver son emplacement initial - Veiller à entreposer la quincaillerie en toute sécurité (lieu sec et protégé) - Poncer en fonction de l'espèce du type de finition <ul style="list-style-type: none"> - teinté et ciré - polissage à l'ancienne - finition industrielle (polissage et laquage) - Choisir le type d'abrasif en fonction de la finalité - Sélectionner l'outillage à poncer en fonction de la finalité : <ul style="list-style-type: none"> - à sec - mouillé (eau, alcool, white-spirit, ...) 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>3.2. Teinter ou mettre en couleur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Veiller au respect des mesures de protection individuelle et collective - Choisir et préparer les produits artisanaux et industriels en respectant le style de meuble et les fiches techniques éventuelles 	<p>CM</p> <p>CM</p>	

<p>Appliquer après essais les produits artisanaux et/ou industriels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tester les produits sur les chutes provenant du débit initial et présentant le même niveau de finition - Noter scrupuleusement les proportions des produits utilisés - Identifier les tests effectués - Appliquer avec soin, les teintés et les couleurs à l'ensemble à traiter en respectant le mode opératoire et les fiches techniques éventuelles 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>3.3. Appliquer les produits de protection d'une manière artisanale ou industrielle</p> <ul style="list-style-type: none"> - cires - bouche -pores - vernis - laques <p>3.3.1 Egrener si nécessaire</p> <p>3.3.2. Appliquer le produit d'une manière artisanale ou industrielle</p> <p>3.3.3. Assurer l'aspect définitif d'une manière artisanale ou industrielle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Veiller au respect des mesures de protection individuelle ou collective - Sélectionner l'abrasif adéquat - Apporter un soin particulier à l'opération - Appliquer le procédé adéquat (papier en main, cales avec support souple) - Utiliser correctement pinceaux, rouleaux et pistolets - Utiliser les techniques de pistelage, la calandreuse, la machine à rideaux - Lustrer le meuble - Eclaircir, buffler - Polir en appliquant pâtes et laits - Céruser et patiner 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEF/CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<p>3.4. Reposer la quincaillerie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reposer définitivement la quincaillerie et tout autre élément constitutif et décoratif - Régler les différentes quincailleries - Travailler avec ordre et soin 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	

Fonction 4 : COMMERCIALISER

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1. Entreposer le meuble	<ul style="list-style-type: none">- Entreposer le meuble dans un endroit approprié- Exposer le meuble en le valorisant- Commercialiser le meuble (marketing, ...)	CM CM CEF/CEP	
4.2. Déterminer le prix de vente	<ul style="list-style-type: none">- Calculer le prix de vente- Comparer l'estimation préalable au prix de vente calculé	CEF/CEP CEF/CEP	

4 HOTELLERIE ALIMENTATION

Profil de formation

4.1 HORECA

4.1.9 L'EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION (M/F)

Sources : Profils de qualification

4.1.9.1 Equipier polyvalent

4.1.9.2 Chef d'équipe

1. LA JUSTIFICATION DE LA PROPOSITION

la cuisine de collectivité

La cuisine de collectivité est, dans la production et le service de repas, un secteur très développé. Outre les écoles, les administrations et les hôpitaux qui font traditionnellement appel à ses services, elle voit s'ouvrir devant elle des créneaux d'activités très porteurs : les maisons de retraite qui s'ouvrent à une cadence très élevée et les repas à domicile pour les personnes âgées.¹

C'est dire que cette restauration crée de nombreux emplois. Ceux qui intéressent l'enseignement secondaire de plein exercice se situent à deux niveaux distincts :

— le **premier niveau** concerne le personnel d'aide de cuisine, de service et d'entretien;

— le **second niveau** est celui du cuisinier de collectivité qui exige la maîtrise de compétences hautement pointues portant, par exemple, sur l'utilisation des produits alimentaires industriels, sur l'élaboration de menus variés et spécifiques de qualité ou encore sur tous les modes de préparation, de distribution, de conservation, etc.

La Commission consultative propose donc deux profils pour rencontrer les besoins de formation observés dans le monde professionnel :

— Un **profil de formation « L'équipier polyvalent en restauration »** qui couvre l'apprentissage des compétences demandées par le premier niveau, aide de cuisine, personnel de service et d'entretien;

— Un **profil de formation spécifique « Le technicien en cuisine de collectivité »** qui, situé dans le cadre de la 7^e année de spécialisation, couvre l'apprentissage des compétences spécifiques à la cuisine de collectivité². Ce profil fait l'objet d'un document séparé.

L'équipier polyvalent en restauration

Pourquoi le terme « polyvalent » ?

Pour deux raisons :

1. cuisine, service et entretien, ce sont bien à trois champs différents d'activités qui sont regroupés dans un même profil;

2. Polyvalence aussi parce qu'à côté de la cuisine de collectivité existent de nouvelles formes de restauration. Ce sont le fast-food, la pizzeria, le grill, le self-service, etc. Ces nouvelles formes de restauration prennent, elles aussi de l'ampleur - et donc sont porteuses, elles aussi, de nombreux emplois - parce que, d'une part, elles répondent à l'évolution des habitudes alimentaires fonction des paramètres budget-temps; et que, d'autre part, elles suivent les aspirations des jeunes : repas peu coûteux, rapide et dans une atmosphère détendue.

En analysant les compétences qu'exigent les fonctions de base des nouvelles formes de restauration, l'on constate qu'elles s'inscrivent dans la logique des compétences à maîtriser pour l'exercice des fonctions du premier niveau de la cuisine de collectivité (aide de cuisine, service et entretien), avec des nuances, avec des degrés variables de complexité évidemment, liés aux spécificités des divers milieux de travail.

Le profil de formation « Equipier polyvalent en restauration » regroupe donc les compétences liées à la fois aux fonctions du premier niveau de la cuisine de collectivité et des nouvelles formes de restauration et poursuit ainsi la volonté de l'enseignement secondaire de plein exercice d'élargir au maximum l'horizon professionnel de ses apprenants.

3. LE CADRE DE LA FORMATION

l'horizon élargi

Sans entrer dès maintenant dans un descriptif détaillé des compétences, il est peut-être utile d'en dégager trois qui illustrent la connexité entre la cuisine de collectivité et les nouvelles formes de restauration :

— appliquer strictement des directives de travail;

— répondre et prévenir même les besoins des clients avec une particulière attention à la présentation, à l'amabilité;

— appliquer rigoureusement les règles d'hygiène liées à la manipulation de denrées alimentaires.

Si l'énoncé de ces compétences paraît banal, leur apprentissage et leur maîtrise n'en demandent pas moins une discipline sans faille et constituent, selon les entreprises mêmes, les bases essentielles, indispensables de l'exercice des métiers et donc du travail.

L'un des atouts du profil de formation « Equipier polyvalent en restauration » est bien d'habituer l'apprenant à exercer consciemment ces compétences transversales³ transférables que l'on retrouve aussi bien dans la cuisine de collectivité que dans les nouvelles formes de restauration. Alors que les formations proposées par les entreprises risquent parfois de restreindre le champ d'apprentissage du jeune en limitant ses expériences au seul cadre de l'entreprise donnant ainsi une vision partielle du secteur d'activité.

Encore faut-il que l'opérateur de formation « joue son atout », c'est-à-dire qu'il concrétise ce large horizon de travail grâce notamment à des apprentissages significatifs dans les différents milieux de travail que l'apprenant découvrira et comparera.⁴

Un des avantages, et pas des moindres, du profil de formation est ainsi de mettre en contact direct l'apprenant avec les multiples milieux de travail. Il réalise, dès sa formation, que l'horizon du travail potentiel n'est pas limité à une expérience unique, mais qu'il peut déboucher sur de multiples ouvertures.

D'autres opérateurs de formation que l'enseignement secondaire de plein exercice utiliseront le profil « Equipier polyvalent en restauration », en tout ou en partie, selon leurs besoins et leurs spécificités.

N.B. Petite note de lecture

Les activités qui ont été ajoutées au P.Q. initial sont précédées du signe *.

¹ Nombre d'informations ont été tirées de « L'HORECA » de Régine Espreux, publié par le S.I.E.P. en 1990.

² La Commission consultative situe ce profil au niveau de la 7^e année de spécialisation parce que le groupe de travail a constaté, lors de ses contacts avec les milieux professionnels, que ces postes étaient occupés la plupart du temps par des certifiés « d'écoles hôtelières » qui avaient dû acquérir les compétences spécifiques de la cuisine de collectivités. Ces constatations portant sur le nombre des cas constatés n'ont aucune base scientifique et ne prétendent pas à l'exhaustivité.

³ Que l'on retrouve d'ailleurs dans tout secteur soit de production, soit de service, soit de production et de service alimentaire.

⁴ Les contacts école-entreprise seront aussi très utiles pour les opérateurs de formation, car le partenariat les aidera à disposer d'un matériel performant dans chacun des secteurs de la collectivité et de la néo-restauration.

Selon les spécialités de l'entreprise :
collectivité (administration, hôpitaux ...),
nouvelles formes de restauration (self-
service, pizzeria ...)

1.2. Nettoyer, laver, éplucher, tailler les légumes

- | | |
|---|-----|
| - identifier le matériel, les appareils et l'outillage utilisés et en connaître le mode d'utilisation : | CM |
| <u>Exemples :</u> | |
| • la plonge à légumes | |
| • le robot coupe | |
| • ... | |
| - connaître et identifier les critères de fraîcheurs des aliments | CM |
| - connaître et appliquer les techniques de nettoyage, lavage, épluchage, taillage | CM |
| <u>Exemple :</u> | |
| • la maîtrise des gestes professionnels | |
| • ... | |
| - <i>travailler avec dextérité</i> | CEP |
| - connaître et appliquer les mesures de sécurité prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail | CM |
| - connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et alimentaire prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail | CM |
| - <i>avoir le souci de l'économie</i> | CEP |

1.3.-1.5. Préparer, dresser et distribuer les mets chauds et froids

- identifier le matériel, les appareils et l'outillage et en connaître le mode d'utilisation :
 - le matériel de préparation
 - Exemples :
 - les trancheuses
 - les batteurs/mélangeurs
 - ...
 - le matériel de cuisson
 - Exemples :
 - les fours
 - les friteuses
 - ...
- comprendre et appliquer rigoureusement
 - la notice d'utilisation des produits industriels finis et semi-finis
 - les directives données par le chef pour les personnaliser
- connaître et appliquer les techniques de travail nécessaires à la réalisation des recettes :
 - nettoyer, préparer, découper :
 - les poissons
 - Exemple : vider ...
 - les volailles
 - Exemple : découper à cru ...
 - utiliser les méthodes de cuisson correspondant aux matières alimentaires utilisées et aux recettes à réaliser :
 - Exemples :
 - la cuisson à la vapeur
 - la cuisson mixte
 - ...

CM

CM

CM

<ul style="list-style-type: none"> • assembler selon les besoins: <ul style="list-style-type: none"> • réaliser les liaisons <u>Exemples</u> : amidon, roux ... • réaliser des beurrés composés froids • réaliser les sauces de base <u>Exemples</u> : tomate, émulsion froide ... • réaliser des farces simples • réaliser des salades simples • réaliser des potages • réaliser des pâtes classiques <u>Exemple</u> : à choux ... • réaliser des crèmes classiques <u>Exemple</u> : au beurre ... 	
<ul style="list-style-type: none"> - lire, comprendre et appliquer les indications de travail données par le chef ou par la fiche technique et à réaliser dans les limites de temps définies en veillant particulièrement à la qualité : <u>Exemples</u> : <ul style="list-style-type: none"> • la marche en avant • la composition, les proportions, les portions, la disposition sur plats ou sur assiettes • ... 	CM
<ul style="list-style-type: none"> - connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et alimentaire prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail 	CM
<ul style="list-style-type: none"> - connaître et appliquer les mesures de sécurité prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail, concernant <u>Exemples</u>: <ul style="list-style-type: none"> • l'utilisation du matériel • les conditions de travail • ... 	CM
<ul style="list-style-type: none"> - travailler avec dextérité 	CEP

1.6.Dresser les buffets et les comptoirs	<ul style="list-style-type: none">- lire, comprendre et appliquer les indications de travail données par le chef ou par la fiche technique et à réaliser dans les limites de temps définies en veillant particulièrement à la qualité- travailler avec ordre et propreté- <i>travailler avec dextérité</i>- veiller à la ponctualité	CM CM CEP CM	
--	---	---------------------------	--

Fonction 02: Effectuer le service

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p><u>Selon la spécialité de la maison</u></p> <p>2.1. Cuire, garnir, distribuer les mets chauds</p>	<ul style="list-style-type: none"> - lire, comprendre et appliquer les indications de travail données par le chef ou par la fiche technique et à réaliser dans les limites de temps définies en veillant particulièrement à la qualité <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • les méthodes de finition et de cuisson • l'entreposage approprié des ingrédients et les plats • ... - identifier le matériel de distribution et en connaître le mode de fonctionnement <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • les systèmes de distribution • les tables chauffantes • ... - connaître et appliquer les mesures de sécurité prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • l'utilisation du matériel • les conditions de travail • ... - <i>travailler avec dextérité</i> - connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et alimentaire prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail - être aimable 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>L'apprenant effectue les différentes opérations de service qui relèvent d'une des spécialités avec lesquelles il a été mis fréquemment en contact. Il applique scrupuleusement les indications de travail figurant sur une fiche technique qui détermine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation du matériel de base nécessaire - la procédure de service et de distribution - éventuellement un délai de production moins rapide que dans l'entreprise. <p>Il veille particulièrement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à maîtriser les gestes techniques - si nécessaire à éviter des ruptures dans l'approvisionnement des comptoirs - à être aimable avec les clients et soucieux de satisfaire leurs souhaits. <p>Il applique d'une manière rigoureuse les règles de sécurité et d'hygiène.</p>

<p>2.2. Alimenter *(réalimenter) les comptoirs et les buffets (mets, boissons, couverts, plateaux, serviettes ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - lire, comprendre et appliquer les indications de travail données par le chef ou par la fiche technique et à réaliser dans les limites de temps définies en veillant particulièrement à la qualité - connaître et appliquer les mesures de sécurité et d'hygiène prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail <p>Exemples:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'utilisation du matériel • les conditions de travail • ... <ul style="list-style-type: none"> - observer les comptoirs et les buffets - être attentif, concentré et vigilant pour intervenir dès que c'est nécessaire dans l'application des directives de travail <p><i>- travailler efficacement sans perte de temps</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - agir avec amabilité - garder une humeur constante 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p>
<p>2.3. Préparer et servir les boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> - connaître et identifier les différentes boissons courantes : <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les bières courantes • les limonades, les eaux et les jus • ... <ul style="list-style-type: none"> - identifier le matériel intervenant dans le service des boissons et en connaître l'utilisation : <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pompes • verres • ... 	<p>CM</p> <p>CM</p>

2.4.*Organiser, selon les besoins, les tâches à effectuer en cuisine ou en salle	- lire, comprendre et appliquer les indications de travail données par le chef ou par la fiche technique et à réaliser dans les limites de temps définies selon la spécialité en veillant particulièrement à la qualité	CM
	<u>Exemple:</u>	
	• la préparation de certaines boissons composées	
	• ...	
	- être aimable	CM
	- veiller à la ponctualité	CM
	- <i>intégrer ces opérations dans l'ensemble de son travail en vue de satisfaire les clients et de travailler efficacement sans perte de temps</i>	CEP

Fonction 03: Enregistrer des données

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
3.1.Pouvoir être appelé à prendre note des commandes et à enregistrer à la caisse	- identifier le matériel de prise de commande et d'enregistrement à la caisse et en connaître l'utilisation	CM	Le client reçoit ce qu'il a réellement commandé.
	- écouter et comprendre la commande	CM	
	- connaître et appliquer la procédure prévue dans la maison	CEP	
	- travailler avec ordre et précision	CM	

Fonction 04: Facturer – encaisser

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
4.1. Pouvoir être appelé à facturer et à encaisser conformément à la législation en vigueur	- connaître et appliquer les règles d'utilisation de la caisse enregistreuse	CM	A la fin d'un seul service, l'apprenant clôture une caisse « juste » et fournit les justifications comptables.
	- connaître et appliquer la procédure comptable de la gestion d'une caisse journalière	CM	
	- connaître et identifier les différents moyens de paiement acceptés par l'établissement : <u>Exemples :</u>		
	• les chèques- repas		
	• les cartes bancaires		
- connaître et appliquer les éléments d'arithmétique dont il a besoin	CM		
- être honnête	CM		
- être aimable	CM		
- travailler avec ordre et précision	CM		

Fonction 05: Communiquer

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
5.1. Entretien des contacts de collaboration avec les collègues	- s'exprimer avec clarté	CM	Toujours le souci d'être aimable et de communiquer d'une manière simple, polie et naturelle !
	- avoir l'esprit d'équipe	CM	
5.2. S'entretenir avec les clients dans le cadre de son travail	- écouter et comprendre les clients	CM	
	- être aimable	CM	
	- s'exprimer avec clarté	CM	
	- soigner sa diction	CM	

	<ul style="list-style-type: none"> - être attentif aux besoins des clients - connaître et appliquer les règles de politesse et de savoir-vivre - connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle - porter la tenue vestimentaire adéquate ou l'uniforme impeccables de la maison 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>
--	--	---

Fonction 06: Résoudre des problèmes

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
6.1. Résoudre personnellement les problèmes simples rencontrés durant le travail	<ul style="list-style-type: none"> - <i>observer la situation et percevoir le problème éventuel</i> - <i>trouver la solution au problème constaté</i> - <i>décider de l'appliquer</i> - être à l'écoute d'une manière courtoise du client mécontent 	<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CM</p>	
6.2.ou signaler au chef le problème non solutionné	<ul style="list-style-type: none"> - décider de l'orienter vers le chef 	<p>CM</p>	

Fonction 07: Remettre en ordre

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p><u>Durant le service</u></p>			
<p>7.1. Débarrasser, nettoyer les tables libérées</p>	<ul style="list-style-type: none"> - observer les tables et remarquer celles qui sont à débarrasser et à nettoyer - intégrer ces opérations dans l'ensemble de son travail en vue de satisfaire les clients et de travailler efficacement, sans perte de temps - travailler avec discrétion 	<p>CM CM CM</p>	<p>Le débarrassage des tables se déroule selon les procédures prévues, aux moments opportuns, avec discrétion ... et sans pas inutiles.</p>
<p>7.2. Veiller à l'ordre et à la netteté de la salle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - observer la salle - remarquer les éléments qui perturbent l'ordre et la netteté - intervenir rapidement - être attentif aux besoins des clients 	<p>CM CM CM CM</p>	
<p><u>Après le service</u></p>			
<p>7.3. Débarrasser, nettoyer et ranger le matériel en salle, au comptoir et à l'office (plonge), * à la cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les différents produits d'entretien adaptés aux différentes surfaces à nettoyer, à désinfecter - lire et en comprendre le mode d'utilisation et les utiliser en conséquence - identifier le matériel, les appareils de nettoyage et en connaître le mode d'utilisation : <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le tunnel de lavage • le matériel d'évacuation des déchets • ... 	<p>CM CM CM</p>	<p>L'apprenant effectue les opérations d'entretien dans le secteur où il a travaillé durant la mise en place, la finition ou le service. Il applique scrupuleusement les indications de travail figurant sur les fiches techniques qui précisent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le matériel de base à utiliser - les produits d'entretien adaptés aux surfaces à nettoyer et à utiliser selon les indications figurant sur les notices d'utilisation.

7.4. Assurer la conservation hygiénique des denrées alimentaires	- lire, comprendre et appliquer les indications de travail données par le chef ou par la fiche technique et à réaliser dans les limites de temps définies en veillant particulièrement à la qualité	CM	Il maîtrise les gestes professionnels et vise plus la qualité du travail que sa rapidité. Il applique d'une manière rigoureuse les règles de sécurité et d'hygiène.
	- connaître et appliquer les règles d'hygiène prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail concernant : <u>Exemples :</u>	CM	
	<ul style="list-style-type: none"> • les instruments, le matériel • les surfaces de travail • ... 		
	- connaître et appliquer les mesures de sécurité prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail concernant : <u>Exemples :</u>	CM	
	<ul style="list-style-type: none"> • l'utilisation des produits d'entretien • le nettoyage d'outils dangereux • ... 		
	- travailler dans un ordre logique	CM	
- avoir le souci de l'économie	CEP		
- connaître et appliquer les règles d'hygiène alimentaire prévues par la législation en vigueur et le règlement intérieur du travail <u>Exemples :</u>	CM		
<ul style="list-style-type: none"> • la chaîne du froid • la rotation des denrées alimentaires • ... 			
- avoir le souci de l'économie	CEP		

*** Fonction 08 : se former**

ACTIVITE DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
8.1. * Chercher à progresser dans la filière professionnelle	<ul style="list-style-type: none">— être conscient de l'intérêt de progresser— décider de participer aux réunions et aux séminaires de formation— être « un battant », « en vouloir »— être curieux et vouloir progresser	CEP CEP CEP CEP	

4 HOTELLERIE ALIMENTATION

4.2 BOUCHERIE

4.2.1 PREPARATEUR DE VIANDES FRAICHES ET DE PRODUITS DE VIANDE (M/F)

Source : Profils de qualification

4.2.1.3 Boucher-charcutier

PRESENTATION

1. LA JUSTIFICATION DE LA PROPOSITION

Le choix du profil de formation Technicien en boucherie-charcuterie poursuit deux objectifs :

- réaliser la synthèse des exigences de formation exprimées par les deux sortes d'entreprises du secteur : la boucherie-charcuterie indépendante et l'entreprise industrielle;
- répondre aux objectifs de formation professionnelle que se donne l'enseignement secondaire de plein exercice.

Lors des rencontres des groupes de travail¹, les demandes du monde économique ont été parfois contradictoires.

D'un côté, le boucher-charcutier indépendant demande une polyvalence dans la formation parce qu'il est appelé à gérer l'ensemble de son entreprise. De l'autre côté, l'organisation de l'entreprise industrielle (découpe et charcuterie) et la grande distribution (sites de vente) n'exigent pas cette polyvalence. Au contraire, elles souhaitent des formations spécifiques de boucher et de charcutier, dont elles ont, par ailleurs, un urgent besoin.

Face à ces exigences contradictoires, la Commission consultative s'en est tenue à l'objectif de polyvalence que se donne l'enseignement de plein exercice. Elle tient à donner aux apprenants fréquentant cet opérateur de formation les compétences qui leur permettront, en principe, d'aborder la vie professionnelle avec la base la plus large possible. Ainsi armés, ils pourront s'adapter sans trop de difficultés — c'est du moins l'objectif poursuivi — aux diverses situations de travail qu'ils rencontreront au cours de leur carrière.

Au sortir de la formation, l'apprenant aura acquis les compétences qui l'autoriseront à espérer pouvoir entrer soit dans une entreprise indépendante traitant de la boucherie et de la charcuterie, soit dans l'entreprise industrielle, soit dans la grande distribution. En cours de carrière même, il pourra, avec un minimum d'adaptation, passer de l'un à l'autre au gré de ses motivations ou des opportunités. L'enseignement secondaire de plein exercice aura rempli un de ses rôles.

D'autres opérateurs de formation peuvent réaliser une autre... découpe et répondre ainsi à la demande expresse de l'entreprise industrielle.

Chaque opérateur de formation intéressé aura ainsi répondu à sa vocation.

2. LE CADRE DE LA FORMATION

La source du profil de formation Technicien en boucherie-charcuterie est le profil de qualification boucher-charcutier dans une entreprise indépendante.

Trois précisions importantes vont définir ici le cadre de la formation qui est décrite dans le profil de formation.

la synthèse

Si l'entreprise indépendante, l'entreprise industrielle et la grande distribution ont exprimé des exigences de formation différentes, le contenu du profil de formation, en réalité, répond aux contenus qu'elles réclament. Avec des intensités différentes de maîtrise sans doute et des approches nouvelles parfois; mais, puisque l'ensemble est regroupé, l'apprenant, lui, y trouve son compte : formé selon les besoins et les techniques de base qui ont fait la réputation de l'entreprise indépendante, il s'enrichit de l'évolution et des nouveautés d'organisation ou des exigences nouvelles en hygiène alimentaire que développent avec beaucoup d'insistance l'entreprise industrielle et la grande distribution, par exemple.

le technicien en boucherie-charcuterie

A la lecture du profil de formation Technicien en boucherie-charcuterie, l'on se rendra rapidement compte que l'enseignement secondaire de plein exercice ne certifie pas un boucher-charcutier dans le sens qui lui a été donné dans la description du profil de qualification.

Au sortir de sa formation, il ne sera pas patron boucher ni gérant d'une succursale de la grande distribution. Il sera engagé dans un tout premier temps comme ouvrier boucher-charcutier dans une entreprise indépendante ou comme boucher dans une entreprise industrielle ou dans la grande distribution dans lesquelles il recevra une formation complémentaire qui le mettra en harmonie avec leurs exigences spécifiques.

La classification des compétences

La Commission consultative tient à attirer l'attention sur les classifications adoptées.

— Les connaissances

A plusieurs reprises, la Commission consultative a estimé devoir dissocier les connaissances que l'apprenant doit acquérir durant sa formation de la compétence elle-même, qui, étant une « capacité d'agir », ne peut être maîtrisée qu'à travers l'exercice même de la profession et qui, à ce titre, a été classée CEP.

Dans ces cas précis, les connaissances ont été classées CM alors que la compétence proprement dite, la mise en œuvre de la connaissance, a été classée CEP².

La dissociation a été effectuée principalement lorsqu'il s'est agi de législation, qu'elle concerne l'organisation du travail, la gestion, la comptabilité et l'hygiène.

Pourquoi avoir opéré cette dissociation ?

Il est apparu à la Commission consultative que l'unique classification CEP dévolue conjointement à la connaissance et à son application laissait une trop grande liberté d'appréciation aux opérateurs de formation. En effet, les manières d'exercer la compétence en cours de formation sont multiples et pourraient aller de la simple allusion ou mise en contact élémentaire jusqu'à la maîtrise réelle d'un des acquis nécessaires à l'exercice même de la compétence.

La Commission consultative estime que le Technicien en boucherie-charcuterie doit, à la fin de sa formation, posséder les connaissances indispensables sur lesquelles il pourra, au cours de son activité professionnelle, asseoir la maîtrise des compétences qui les intègrent.

— Les compétences transversales

Certaines compétences sont classées CM même lorsqu'elles s'intègrent dans des compétences globales que l'apprenant ne maîtrisera pas en fin de formation. C'est le cas, par exemple de « s'exprimer avec clarté et précision » en 3.4. lié à l'activité « distribuer les tâches aux collaborateurs selon les compétences de chacun ». Et ce pour deux raisons essentiellement :

il est évident que cette activité et **globalement** les compétences nécessaires pour la réaliser ne sont pas maîtrisables en fin de formation. L'apprenant, à ce moment, n'est pas à même d'intégrer le tout pour exercer « avec compétence » l'activité. L'ensemble est donc CEP.

Cette classification signifie aussi, que l'ensemble est à mettre en **exercice** durant la formation. Il ne paraît donc pas illogique d'exiger de l'apprenant, lors de cette mise en exercice, qu'il maîtrise la compétence **partielle** « s'exprimer avec clarté et précision ». Cette compétence est maîtrisable et doit être un objectif de formation parce que... elle est **une compétence transversale** et qu'à ce titre elle doit être poursuivie en tout temps et en tous lieux et qu'elle doit être maîtrisée en fin de formation quelle que soit l'activité qui la requiert.

¹ Au début des travaux, deux groupes de travail ont fonctionné : l'un autour des bouchers-charcutiers indépendants, l'autre autour des entreprises industrielles.

² La compétence dont il est question ici est une compétence partielle, intermédiaire. La compétence, dans son sens professionnel, intègre souvent plus que des connaissances et a besoin aussi, pour s'exprimer, de capacités, d'habiletés et d'attitudes (voir le cahier 1 des profils de qualification, page 5).

	<ul style="list-style-type: none"> • les porcs • les moutons • les chevaux 		
	<ul style="list-style-type: none"> - identifier et repérer les critères de qualité du bétail à acheter : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • la conformation • l'ossature • ... 	CM	
- le bétail abattu	<ul style="list-style-type: none"> - prendre en compte les critères de qualité : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • le degré d'engraissement • la couleur de la viande • ... - établir le rapport qualité- prix 	CM	Après avoir analysé les principaux critères de qualité d'un quartier de viande –bœuf, porc ou agneau-, l'apprenant établit le rapport qualité – prix avec le plus de précision possible en justifiant sa réponse.
1.2. identifier l'expertise vétérinaire	<ul style="list-style-type: none"> - décoder les différentes sortes d'estampille <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • ovale • 	CM	
1.3. acheter les produits de saison	<ul style="list-style-type: none"> - le gibier - ... - établir le rapport qualité- prix 	CM	L'apprenant apprécie correctement l'état de fraîcheur du gibier et de la volaille.
1.4. acheter les matières auxiliaires selon l'état de la réserve et les prévisions de vente	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> • le sel • les révélateurs et les conservateurs de couleur autorisés <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • les nitrates • ... • les liants 	CM	Au début de son travail, l'apprenant vérifie l'état de la réserve et, si nécessaire, la complète pour qu'elle réponde à tous les besoins de la journée en ce qui concerne son travail personnel.

<p>1.5. réceptionner et contrôler les matières livrées (quantité et qualité)</p>	<p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les phosphates • ... <p>• les sucres :</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le lactose • ... <p>– connaître les besoins de la réserve</p> <p>– avoir une vue globale des besoins selon les périodes</p> <p>– connaître l'utilisation des fiches manuscrites ou d'un logiciel pour tenir à jour l'état de la réserve</p> <p>– utiliser correctement le téléphone et le fax</p> <p>– s'exprimer clairement et avec précision</p> <p>– connaître les commandes effectuées</p> <p>– comparer les commandes et les bons de livraison</p> <p>– connaître et identifier les critères de qualité</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la température • le pH • ... <p>– décider, après justification, de refuser la marchandise livrée si nécessaire</p> <p>– connaître, identifier et vérifier les documents légaux accompagnant la livraison</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la traçabilité • ... 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>En simulation, l'apprenant réceptionne trois demi-bêtes et prend la décision de les accepter ou de les refuser. Il justifie sa décision.</p>
--	---	---	---

Fonction 02: Entreposer

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
2.1.après l'abattage mettre la viande en maturation	<ul style="list-style-type: none">- connaître et appliquer les règles de maturation en fonction des catégories, du poids, de la qualité des viandes- connaître et appliquer les règles d'hygiène- <u>Exemple :</u><ul style="list-style-type: none">• aucun contact de la carcasse avec le sol• ...- connaître l'utilisation et utiliser correctement le frigo	CM CM CM	L'apprenant analyse et critique l'agencement d'un frigo normal dans lequel la viande est en maturation.

Fonction 03: Planifier – Organiser

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
3.1.établir avec souplesse le plan de travail journalier et hebdomadaire <ul style="list-style-type: none">- le sien- celui de ses collaborateurs en fonction des prévisions de vente	<ul style="list-style-type: none">- <i>évaluer avec le plus de précision possible les prévisions de vente :</i> <u>Exemples :</u><ul style="list-style-type: none">• <i>festivités</i>• <i>promotions</i>• ...- <i>connaître tous les postes de travail :</i> <u>Exemples :</u><ul style="list-style-type: none">• <i>découpe</i>• <i>charcuterie</i>• ...	CEP CEP	

	- connaître et tenir compte des capacités de chaque collaborateur en y intégrant au besoin des périodes de formation	CEP
	- coordonner le tout afin que le travail se déroule correctement et sans perte de temps	CEP
3.2.déterminer les horaires et les congés ...	- connaître la législation du travail et l'utilisation des documents officiels	CM
	- l'appliquer	CEP
	- connaître l'utilisation des documents officiels	CM
	- les utiliser	CEP
	- connaître et appliquer le règlement de travail de la maison	CEP
	- veiller à la bonne marche de la boucherie	CEP
	- tout en restant attentif aux souhaits des collaborateurs	CEP
3.3. ... en tenant compte	- tenir note des données avec précision et ponctualité	CEP
- des heures prestées		
- des absences pour maladies		
- des arrivées tardives		
3.4.distribuer les tâches aux collaborateurs selon les compétences de chacun	- s'exprimer avec clarté et précision	CM
	- connaître et coordonner les différentes situations de travail	CEP
	- connaître professionnellement et humainement chaque collaborateur	CEP
3.5.prendre les mesures d'organisation et de vente qui promeuvent l'établissement et ses produits	- avoir la volonté de progresser	CEP
	- connaître les moyens de promotion dans le respect de la réglementation en vigueur :	CM
	<u>Exemples :</u>	
	• publicité	
	• réclames	
	• ...	
	- les utiliser	CEP

4.2.séparer les grosses pièces

<ul style="list-style-type: none">• applicables aux ateliers et aux installations	
- connaître et identifier les grosses pièces des différentes carcasses : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none">• quartier avant• quartier arrière	CM
- connaître et identifier les parties des quartiers : <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none">• les trois parties du quartier avant d'un bovin : épaule, poitrine, collier• ...	CM
- connaître et appliquer les différentes techniques de découpe (la grande découpe): <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none">• suspendu par la côte• ...	CM
- identifier les instruments de la découpe : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none">• couteaux• fusil• ...	CM
- connaître et appliquer les règles de sécurité prévues par la législation en vigueur : <ul style="list-style-type: none">• port des vêtements spéciaux : <u>Exemples :</u><ul style="list-style-type: none">• cote de mailles• gant• ...• l'utilisation des instruments de découpe• le plan de travail• ...	CM
- connaître et appliquer les règles d'hygiène	CM

	personnelle et de travail - instruments et locaux- dans le sens de la procédure HACCP - connaître et appliquer les techniques d'ergonomie <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • pour la manipulation des quartiers • pour la manipulation des machines • ... 	CM	
--	---	----	--

Fonction 05: Désosser

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
5.1. désosser, séparer, parer, peler les différentes pièces de viande	- connaître et identifier avec précision les différentes pièces de viande : <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • le quartier avant du bovin : jarret, nerveux d'épaule ... • ... 	CM	
	- identifier les instruments pour effectuer « la petite découpe » et les utiliser selon leur spécificité : <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • couteaux spécifiques • ... 	CM	
	- connaître et appliquer les techniques adéquates : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • pour découenner • pour ôter les tissus nerveux 	CM	

<p>5.2.classer les morceaux suivant les différentes catégories</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ... - découper avec précision pour ne pas entamer les différentes pièces de viande - connaître et appliquer les règles de sécurité dans l'utilisation des instruments et dans le port des vêtements réglementaires selon la réglementation en vigueur - connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle, alimentaire et de travail dans le sens de la procédure HACCP - connaître et identifier les différentes catégories <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • le porc : <ul style="list-style-type: none"> • jambon • poitrine • tête • ... • ... - travailler avec ordre 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>
<p>5.3.séparer les morceaux utilisés en charcuterie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - connaître et identifier les morceaux utilisés en charcuterie : <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • chutes de viandes • ... - travailler avec ordre - travailler avec économie en évitant les gaspillages 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>

Fonction 06: Préparer la charcuterie et les spécialités

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>6.1.rassembler les matières nécessaires à la fabrication programmée des produits à base de viande</p>	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les matières nécessaires à la production programmée : <ul style="list-style-type: none"> • matières premières : <ul style="list-style-type: none"> • pièces de viande <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • jarret de porc • lard dorsal • ... • chutes de viande • les abats • matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> • épices, aromates • additifs chimiques • agents de liaison 	<p>CM</p>	<p>L'apprenant effectue la préparation et la réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une charcuterie de base faisant appel à la salaison et une faisant appel à la cuisson • de la saucisse fraîche ordinaire • de la viande hachée <ul style="list-style-type: none"> - en utilisant, pour chaque étape, les instruments et le matériel adéquats, - en appliquant avec rigueur <ul style="list-style-type: none"> • la législation en vigueur • toutes les règles de sécurité • toutes les règles d'hygiène alimentaire, personnelle et de travail.
	<ul style="list-style-type: none"> - prendre connaissance du plan de production et des fiches de production - les comprendre 	<p>CM</p> <p>CM</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - en suivre les indications concernant la composition et les quantités dans le respect des normes légales <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • rapport eau/ protéines • maximum de graisse • ... 	<p>CM</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les moyens de pesage et de mesure et en connaître l'utilisation : <ul style="list-style-type: none"> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • thermomètre 	<p>CM</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • hygromètre • ... 		
	<ul style="list-style-type: none"> - comprendre et appliquer le diagramme des flux (suite logique des manipulations des matières alimentaires) <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le froid vers le chaud • ... 	CM	
	<ul style="list-style-type: none"> - connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et alimentaire dans le sens de la procédure HACCP 	CM	

Fonction 07: Fabriquer la charcuterie et les spécialités

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
7.1.réaliser les produits à base de viande	<ul style="list-style-type: none"> - appliquer les fiches de production : <ul style="list-style-type: none"> • identifier le matériel nécessaire à la réalisation des recettes et en connaître le mode de fonctionnement dans le respect scrupuleux des mesures de sécurité et d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • hachoir et ses composants • bourreuse • cutter • ... • utiliser les matières (premières et auxiliaires) rassemblées, dans le respect scrupuleux de 	CM	

la législation concernant notamment les composants, les additifs, les colorants

- comprendre et appliquer la procédure de fabrication :
 - les étapes de la fabrication
 - les méthodes adéquates :
 - salaison
 - fumage
 - cuisson

– maîtriser les techniques et les procédures pour réaliser les préparations de base :

CM

- préparations à base de viande hachée

Exemples :

- saucisse
- haché simple
- ...

- préparations à base de foie

Exemple :

- pâté de campagne
- ...

- préparations à base de sang

Exemple :

- boudin noir
- ...

- préparations prêtes à consommer

Exemples :

- rosbif, rôti cuits
- vol-au-vent
- ...

– connaître et appliquer les règles de sécurité

CM

- portant sur l'utilisation des machines :
 - comprendre et respecter les règles d'utilisation
 - utiliser les dispositifs de sécurité prévus

<p>7.2.garnir les préparations</p>	<p>sur les machines <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sur le hache viande • sur le cutter • ... <p>• portant sur l'installation et l'utilisation des appareils électriques <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • installation hermétique • ... <p>• portant sur l'installation et l'utilisation des appareils au gaz <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • fermer le robinet après usage • ... <p>– connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et de travail -instruments, machines, matériel et surfaces- dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • effectuer la maintenance du matériel • ... <p>– être conscient de l'importance de la présentation</p> <p>– connaître les règles d'harmonie des formes, du goût et des couleurs</p> <p>– les appliquer</p> <p>– respecter la conformité des matériaux des garnitures avec les normes alimentaires <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ne pas utiliser des garnitures présentant un danger pour le client • ... 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p>	
------------------------------------	--	--	--

Fonction 08: Conserver

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
8.1.réfrigérer, surgeler et mettre sous- vide les viandes et les préparations	<ul style="list-style-type: none"> - connaître et appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation, du sous- vide admises légalement - connaître et appliquer les règles d'hygiène spécifique au froid dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • respecter rigoureusement la chaîne du froid • ... - connaître et appliquer l'autocontrôle de la gestion du frigo des produits finis <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • date de fabrication • identification du produit • ... 	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	L'apprenant analyse le contenu d'un frigo de produits finis et décrypte les informations déterminant chacun des produits.

Fonction 09: Préparer à la vente

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
9.1.agencer le magasin	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les règles d'un agencement fonctionnel et harmonieux : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • disposition des marchandises, des machines, de l'outillage • harmonisation de couleurs 	CM	

<p>9.2.préparer les morceaux à la vente suivant leur destination</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ... - <i>les appliquer</i> - connaître les règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • aération adéquate • propreté générale • ... - <i>les appliquer</i> - connaître la destination des morceaux à la vente et en tenir compte : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • bovin <ul style="list-style-type: none"> • filet américain • entrecôte • ... • porc <ul style="list-style-type: none"> • côtelettes • rôti • ... • veau <ul style="list-style-type: none"> • blanquette • ... • ... 	<p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p>	
<p>9.3.dresser l'étalage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>connaître les appellations spécifiques</i> - <i>organiser l'étalage selon un certain ordre, selon certains critères en tenant compte de la législation</i> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>mettre en évidence les nouveautés, les promotions</i> • <i>tenir compte de :</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>la situation de l'entreprise</i> 	<p>CEP</p> <p>CEP</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • la saison • séparer physiquement certains produits • la viande de cheval • la volaille 		
	<ul style="list-style-type: none"> - afficher des étiquettes claires et précises - écrire correctement - veiller au coup d'œil - s'autocritiquer - rechercher l'originalité particulièrement lors des périodes de fêtes 	CM CEP CEP CEP CEP	

Fonction 10. Servir

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
10.1. accueillir le client	<ul style="list-style-type: none"> - adapter l'accueil à la personnalité du client - avoir la mémoire des noms - être aimable - s'exprimer correctement - connaître et appliquer les règles de politesse <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • dans l'expression • dans une tenue nette et propre • ... - connaître la législation en vigueur <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • interdire la présence de chien ... • ... - l'appliquer 	CEP CEP CM CM CM CEP	En simulation, l'apprenant accueille des clients selon les règles définies.

10.2. répondre aux demandes des clients concernant les pièces de viandes et réaliser leurs commandes

- s'exprimer clairement et avec politesse CM
- connaître et appliquer les règles de passage des clients suivies par la maison CEP
- prendre l'initiative d'interpeller le client CEP
- écouter le client CEP
- exploiter adroitement la connaissance qu'il a des clients : CEP
- Exemples :
- l'indécis
- l'économiste
- ...
- être conscient que le lien de confiance qu'il crée et maintient avec le client est une arme efficace vis-à-vis de la concurrence CEP
- connaître et identifier toutes les pièces de viande CM
- comprendre les demandes et y répondre CEP
- comprendre les commandes et les exécuter en respectant le contenu particulièrement en ce qui concerne le poids (être honnête) CEP
- travailler avec rapidité et ordre CEP
- rester calme CEP
- connaître les règles d'hygiène personnelle et du travail dans le sens de la procédure HACCP CM
- les appliquer CEP

10.3. emballer la viande

- connaître les techniques pour réaliser un emballage soigné et solide en suivant l'évolution du mode de la vente CM
- Exemple :
- la technique du pré- emballage
- ...
- les appliquer CEP
- utiliser un emballage adéquat CEP

10.4.encaisser	<ul style="list-style-type: none"> - connaître la législation en vigueur - l'appliquer - <i>connaître l'utilisation de la caisse enregistreuse et l'utiliser correctement</i> - connaître les éléments d'arithmétique dont il a besoin - connaître et identifier les différents modes de paiement : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • le chèque- repas • la carte de paiement • ... - <i>les intégrer dans l'encaissement</i> - connaître et appliquer les règles d'hygiène <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • bien se laver les mains • ... 	<p>CM CEP CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p>	En simulation, l'apprenant calcule, sans machine, une note et effectue son encaissement.	
<p>10.5.répondre aux demandes des clients concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les renseignements pratiques d'utilisation <ul style="list-style-type: none"> • destination culinaire • mode de préparation 	<ul style="list-style-type: none"> - s'exprimer avec clarté et précision - <i>avoir le souci de rendre service</i> - être aimable - être patient - <i>connaître les renseignements pratiques demandés</i> - <i>chercher à s'informer</i> 	<p>CM CEP CM CEP CEP</p> <p>CEP</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - les problèmes rencontrés par le marché de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>connaître les problèmes et les réponses :</i> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • l'utilisation des hormones • l'utilisation des additifs • ... - <i>chercher à s'informer</i> - <i>savoir argumenter</i> - <i>être persuasif</i> 	<p>CEP</p> <p>CEP CEP CEP</p>		
10.6.s'informer de la satisfaction du client	<ul style="list-style-type: none"> - <i>avoir le souci de fidéliser le client</i> 	<p>CEP</p>		

10.7. répondre aux réclamations des clients	<ul style="list-style-type: none"> - écouter les clients - <i>comprendre leurs réclamations</i> - rester aimable - <i>être patient</i> - <i>chercher des alternatives</i> - <i>prendre les décisions adéquates</i> 	<p>CM CEP CM CEP CEP CEP</p>	
10.8. enregistrer, préparer et livrer éventuellement les commandes à domicile	<ul style="list-style-type: none"> - enregistrer correctement les commandes - écrire avec clarté - <i>préparer les commandes avec précision</i> - les livrer avec ponctualité - connaître la réglementation en vigueur <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • la dérogation à la réglementation générale du transport de viande - <i>l'appliquer</i> 	<p>CM CM CEP CM CM CEP</p>	

Fonction 11: Résoudre les problèmes

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
11.1. résoudre les problèmes matériels courants	<ul style="list-style-type: none"> - <i>connaître et identifier les critères de bon fonctionnement du matériel</i> - <i>analyser correctement la situation à problème</i> - <i>connaître la solution et décider de l'appliquer</i> - <i>décider de faire appel à son supérieur</i> 	<p>CEP CEP CEP CM</p>	
11.2. faire appel aux spécialistes en cas de besoin	<ul style="list-style-type: none"> - <i>analyser correctement la situation</i> - <i>décider de faire appel aux spécialistes</i> - <i>réagir rapidement</i> 	<p>CEP CEP CEP</p>	

Fonction 12: Porter secours

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
12.1.apporter les premiers soins lors de petits accidents (petites brûlures, coupures ...) 12.2.faire appel aux services de secours en cas d'accident grave	<ul style="list-style-type: none"> - connaître et identifier les petits accidents - connaître et appliquer les premiers soins - <i>identifier l'accident grave</i> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • électrocution • coupure d'artère • ... - <i>garder son calme</i> - <i>réagir rapidement</i> - <i>décider de faire appel aux secours à partir des numéros de téléphone affichés dans les lieux de travail</i> 	CM CM CEP CEP CEP CEP	

Fonction 13: Contrôler

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
13.1.contrôler le travail des collaborateurs	<ul style="list-style-type: none"> - <i>les observer avec attention et rapidité</i> - <i>connaître parfaitement toutes les situations et les fiches de travail</i> - <i>intervenir rapidement si nécessaire</i> - <i>agir avec autorité</i> - <i>être discret et ne jamais prendre les clients à témoin</i> 	CEP CEP CEP CEP CM	

13.2.contrôler le respect des règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les règles de sécurité et percevoir leur application <ul style="list-style-type: none"> • portant sur l'utilisation des machines • portant sur l'installation et l'utilisation des appareils électriques et au gaz • portant sur le port des vêtements de travail prévus par la loi 	CEP
13.3.contrôler les règles d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les règles d'hygiène et percevoir leur application dans le sens de la procédure HACCP <ul style="list-style-type: none"> • concernant la viande <ul style="list-style-type: none"> • pendant le transport <ul style="list-style-type: none"> <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> • camion frigorifique • ... • dans l'entreprise : entreposage, manipulation, conservation, à la vente • concernant le personnel • concernant le matériel, les instruments de travail <ul style="list-style-type: none"> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • entretien méticuleux des couteaux • nettoyage des machines après chaque utilisation • ... • concernant les ateliers et les installations frigorifiques - observer avec attention et rapidité - intervenir rapidement en cas de nécessité - les appliquer personnellement - être intransigeant 	CEP CEP CEP CEP CEP
13.4.contrôler l'entreposage des viandes, des préparations et des matières auxiliaires	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les règles de conservation - les faire appliquer rigoureusement 	CEP CEP

rendement à la découpe	<ul style="list-style-type: none"> • d'animaux vivants • de carcasse ou de quartiers 	
<ul style="list-style-type: none"> - les prix de vente <ul style="list-style-type: none"> • de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les lois du marché <ul style="list-style-type: none"> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • la taxation forfaitaire • la taxation réelle • ... - <i>les appliquer</i> 	<p>CM</p> <p>CEP</p>
<ul style="list-style-type: none"> • des charcuteries achetées et fabriquées 	<ul style="list-style-type: none"> - connaître la méthode de calcul en y intégrant : <ul style="list-style-type: none"> • les frais indirects : <ul style="list-style-type: none"> • le personnel • l'énergie • l'amortissement • ... • la marge bénéficiaire - <i>l'appliquer</i> 	<p>CM</p> <p>CEP</p>
15.3.remplir les documents obligatoires de gestion	<ul style="list-style-type: none"> - connaître la méthode de calcul : <ul style="list-style-type: none"> • les frais directs : matières • les frais indirects : <ul style="list-style-type: none"> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • frais de fabrication selon le cas • frais de vente • ... - <i>l'appliquer</i> 	<p>CM</p> <p>CEP</p>
15.3.remplir les documents obligatoires de gestion	<ul style="list-style-type: none"> - connaître l'utilisation des documents manuscrits de la gestion commerciale - <i>les utiliser</i> 	<p>CM</p> <p>CEP</p>
15.3.remplir les documents obligatoires de gestion	<ul style="list-style-type: none"> - connaître l'utilisation d'un logiciel adapté à la gestion générale : <ul style="list-style-type: none"> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> • la comptabilité • la gestion de l'hygiène 	<p>CM</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ... - <i>l'utiliser</i> 	CEP
	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les éléments de comptabilité dont il a besoin : 	CM
	<p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le registre des recettes et des dépenses • le journalier • ... 	
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>les appliquer</i> 	CEP
	<ul style="list-style-type: none"> - travailler avec ponctualité 	CM
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>travailler avec ordre et précision</i> 	CEP
15.4.remplir le carnet de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> - connaître l'utilisation du carnet de contrôle et l'utiliser selon les directives 	CM
	<ul style="list-style-type: none"> - travailler avec ponctualité 	CM
	<ul style="list-style-type: none"> - travailler avec ordre et précision 	CM
15.5.payer et classer les factures	<ul style="list-style-type: none"> - comprendre le contenu 	CM
	<ul style="list-style-type: none"> • des factures • des documents de transport • des notes d'envoi 	
	<ul style="list-style-type: none"> - connaître et identifier les différents modes de classement 	CM
	<p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • classement chronologique • classement alphabétique • ... 	
	<ul style="list-style-type: none"> - en connaître les utilisations adéquates 	CM
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>les utiliser</i> 	CEP
	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les moyens de paiement correctement 	CM
	<ul style="list-style-type: none"> • traditionnels • nouveaux 	
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>les utiliser</i> 	CEP

<p>15.6.faire appel à des spécialistes (comptables, fédérations professionnelles ou interprofessionnelles) pour la comptabilité et la gestion financière</p>	<ul style="list-style-type: none"> - travailler avec ponctualité - travailler avec ordre et précision - être prudent en s'informant de la crédibilité du comptable - rester capable de contrôler les services du comptable en comprenant les opérations de gestion et de comptabilité et en suivant l'évolution de la législation : <p><u>Exemples</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le résultat d'exploitation et l'interprétation des données • l'analyse détaillée des frais et des activités de l'entreprise • la T.V.A. • la comptabilité de 3e catégorie • ... 	<p>CM CEP CEP CEP</p>	
--	--	-----------------------------------	--

Fonction 16: S'intégrer dans les milieux professionnels

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>16.1.participer, comme membre actif si possible, :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux réunions et aux activités des organisations professionnelles locales et provinciales - aux associations des commerçants du quartier 	<ul style="list-style-type: none"> - avoir conscience de l'intérêt à s'intégrer dans la vie de ces associations - posséder le sens des relations - savoir prendre des responsabilités 	<p>CEP CEP CEP</p>	

Fonction 17: Se perfectionner

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
17.1.suivre l'évolution de la législation	- <i>souci d'être en accord avec les lois</i>	CEP	
17.2.s'informer des nouveautés : - produits - technologies	- <i>être curieux</i> - <i>avoir conscience de l'importance de progresser</i> - <i>faire preuve de perspicacité et aller chercher les informations là où elles se trouvent</i> <u>Exemples :</u> • <i>formations de perfectionnement</i> • <i>foires</i> • <i>...</i>	CEP CEP CEP	
17.3.participer à des concours	- <i>souci de se comparer aux autres pour situer l'entreprise</i>	CEP	
17.4.créer des spécialités nouvelles en anticipant, éventuellement, la demande du client	- <i>avoir la volonté de progresser</i> - <i>posséder le sens de la formation</i> - <i>être conscient qu'il faut se renouveler et répondre à la demande de la clientèle pour faire face valablement à la concurrence</i>	CEP CEP CEP	

Fonction 18: Former

ACTIVITES DECRITE DANS LE(S) P.Q.	COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
18.1.montrer manuellement les techniques de travail et de dépannage	- <i>s'exprimer avec clarté et précision</i> - <i>faire preuve de patience</i> - <i>avoir conscience de son rôle de formateur</i>	CM CEP CEP	

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>connaître parfaitement les techniques de travail</i> - <i>observer les collaborateurs</i> - <i>déceler et définir les techniques à faire maîtriser par les collaborateurs</i> 	<p>CEP CEP CEP</p>
18.2.favoriser le travail d'équipe	<ul style="list-style-type: none"> - <i>observer l'attitude des collaborateurs</i> - <i>déceler les obstacles au travail d'équipe</i> - <i>posséder la faculté de résoudre les problèmes</i> <p>- connaître les techniques actuelles d'intégration du personnel dans l'entreprise :</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>poursuivre les objectifs de la qualité totale, de l'erreur zéro</i> • <i>concrétiser les notions de clients internes et de clients externes</i> • <i>responsabiliser les collaborateurs</i> • <i>...</i> <p>- <i>les appliquer</i></p>	<p>CEP CEP CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p>
18.3.stimuler le perfectionnement professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - <i>en favorisant les visites de formation et de perfectionnement</i> 	
- en récompensant la progression par des gratifications	<ul style="list-style-type: none"> - <i>bien percevoir ce dont les collaborateurs ont besoin</i> - <i>observer les progrès</i> - <i>les reconnaître</i> - <i>être objectif dans ses appréciations</i> 	<p>CEP CEP CEP CEP</p>
18.4.initier les collaborateurs à la prévention des accidents	<ul style="list-style-type: none"> - <i>avoir conscience des risques d'accident encourus</i> 	CEP
18.5.conscientiser les collaborateurs à la prévention des accidents alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - <i>avoir conscience de l'importance du respect des règles d'hygiène</i> 	CEP

8 SERVICES AUX PERSONNES

8.3 SOINS DU CORPS

8.3.1 OUVRIER QUALIFIE COIFFEUR

Sources : Profils de qualification

8.3.1.1 L'ouvrier coiffeur (M/F)

8.3. SOINS DU CORPS

8.3.1. COIFFEUR

8.3.1.1. OUVRIER QUALIFIE COIFFEUR (M/F)

Remarque générale

Poser un diagnostic et réaliser les différentes tâches relatives aux fonctions techniques sont des compétences maîtrisables au niveau d'un CQ6, pour autant que l'on ne tienne pas compte des mêmes impératifs de temps que pour les professionnels.

1. Fonction de communication**1.1. en face à face avec la clientèle**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1.1. Accueillir le client	<ul style="list-style-type: none">• Avoir une présentation soignée, une tenue vestimentaire adaptée, des cheveux propres et coiffés ; soigner son hygiène personnelle• Adopter les règles de politesse• Mémoriser le nom des clients réguliers• Appliquer les règles de courtoisie à tout moment	CM	<ul style="list-style-type: none">• Dans une situation simulée ou réelle, l'apprenant manifeste spontanément un comportement cordial et courtois
1.1.2. S'occuper du vestiaire du client	<ul style="list-style-type: none">• Ranger correctement les vêtements de manière à pouvoir les retrouver facilement au départ du client	CM	
1.1.3. Etablir un contact professionnel	<ul style="list-style-type: none">• S'intéresser au client• Traiter le client avec considération• Ecouter le client• Faire preuve de discrétion	CM	
1.1.4. Vérifier si le message émis est bien compris	<ul style="list-style-type: none">• Poser des questions pertinentes• Interroger avec tact¹	CM	
1.1.5. Interroger le client à propos des soins qu'il a reçus antérieurement et/ou recréer le dialogue	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser un langage compréhensible pour le client	CM	
1.1.6. Interroger le client à propos de ses attentes	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser des photos, des croquis adéquats• Poser des questions pertinentes• Ecouter le client• Reformuler la demande du client	CM	

¹ Ces compétences interviendront chaque fois qu'il y a aura activité de communication.

1.1.7. Suggérer au client un service, orienter le client vers un style qui lui convient, vers le type de soins nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> • Procéder avec tact et courtoisie • Expliquer ses arguments en termes simples 	CM	
1.1.8. Se préoccuper du confort du client	<ul style="list-style-type: none"> • Anticiper les éléments susceptibles de troubler le confort du client • Identifier un désagrément • Réagir de manière adaptée 	CM	
1.1.9. Expliquer au client le service	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des termes simples, non techniques 	CM	
1.1.10 S'assurer que le client est satisfait	<ul style="list-style-type: none"> • Poser des questions pertinentes • Présenter correctement le face à main afin de montrer la coiffure terminée au client 	CM	
1.1.11. Donner des conseils au client pour qu'il puisse se coiffer correctement ou entretenir ses cheveux lui-même	<ul style="list-style-type: none"> • Faire une démonstration • Utiliser des termes simples, compréhensibles par le client 	CM	
1.1.12. Proposer l'achat de produits ou de matériels de coiffure à utiliser à domicile	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits et les matériels courants et leurs caractéristiques • <i>S'informer au sujet des nouveaux produits et matériels et de leurs caractéristiques</i> • <i>Proposer un produit dans une gamme de prix adaptée aux possibilités du client</i> 	CM CEF/CEP CEF/CEP	

Fonction communication

1.2. au téléphone avec la clientèle

1.2.1. Répondre dans les meilleurs délais Présenter le salon, se présenter	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les usages téléphoniques	CM	<ul style="list-style-type: none">•
1.2.2. Interroger le client à propos de ses souhaits (type de service, dates, ...)	<ul style="list-style-type: none">• Poser des questions pertinentes	CM	
1.2.3. Déterminer et inscrire la date du rendez-vous	<ul style="list-style-type: none">• Demander au client les services précis qu'il souhaite recevoir• Tenir compte du temps nécessaire pour effectuer le service souhaité• Tenir compte du travail déjà prévu	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant estimera correctement le temps nécessaire à la réalisation du ou des services demandés et ce, en fonction des effectifs du salon

Fonction communication

1.3. avec les collègues de travail

1.3.1. Travailler en équipe avec les collègues	<ul style="list-style-type: none">• Exprimer clairement ses attentes• Comprendre les attentes des autres• S'adapter à un groupe, collaborer avec les autres membres	CM	
1.3.2. Négocier l'organisation du travail	<ul style="list-style-type: none">• Assumer des situations conflictuelles• Accepter des compromis• Imaginer des formules d'arrangement	CEP	
1.3.3. Transmettre les informations aux collègues qui prennent le relais	<ul style="list-style-type: none">• Distinguer l'essentiel de l'accessoire	CM	

Fonction communication

1.4. avec des personnes extérieures au salon de coiffure (représentants, inspecteur, manager,...)

1.4.1. Accueillir ces personnes	• Adopter les règles de politesse	CM	
	• <i>S'informer de leurs souhaits ; répondre à leurs questions</i>	<i>CEF/ CEP</i>	

n du type	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des notions d'ergonomie pour placer confortablement le client tout en assurant une position de travail correcte • Poser les questions techniques essentielles 	CM	
e par les ont suivre	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner la cape appropriée en fonction du service • Aider le client à la revêtir • Poser la protection adéquate • Porter des gants et une tenue adéquate 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Le client est correctement protégé
mpléter et/ou	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger la fiche, sur base des critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> - techniques (traitements administrés,...) - d'observation (diagnostic cuir chevelu, chevelure,...) - commerciaux (fréquence des rendez-vous, services réalisés,...) - etc... 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les informations pertinentes sont notifiées

es qui y sont liées ne seront pas répétées lors de la présentation des différentes fonctions techniques afin de ne pas alourdir inutilement le

3. Fonction technique.

3.1. effectuer un shampoing

3.1.1. Déterminer l'état du cuir chevelu, la nature, l'état et la texture des cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Poser le diagnostic<ul style="list-style-type: none">- observer les cheveux, le cuir chevelu- déceler et analyser les anomalies possibles au niveau du cuir chevelu, au niveau des cheveux- décider un traitement	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le diagnostic posé est pertinent et le traitement proposé est en adéquation avec celui-ci
3.1.2. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner le matériel et les produits adaptés à la situation (shampoing adéquat et éventuellement traitement préopératoire)• Disposer le matériel et les produits de manière judicieuse sur le plan de travail	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le matériel et les produits prévus sont complets et adaptés• Le plan de travail est ordonné
3.1.3. Démêler les cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Adopter la technique de démêlage en fonction des circonstances	CM	
3.1.4. Mouiller les cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Ajuster la température de l'eau• Manipuler correctement la douche	CM	<ul style="list-style-type: none">• Les gestes sont précis• La totalité de la chevelure est traitée
3.1.5. Appliquer le shampoing	<ul style="list-style-type: none">• Estimer la quantité de produit nécessaire• Exécuter la technique appropriée	CM	
3.1.6. Emulsionner et rincer	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser la technique de l'émulsion• Manipuler correctement la douche	CM	
3.1.7. Essorer les cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Exécuter la technique appropriée	CM	
3.1.8. Démêler les cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Exécuter la technique adéquate	CM	

3... Fonction technique

3.2. soigner le cuir chevelu et les cheveux

3.2.1. Choisir le traitement adapté	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner le traitement en fonction des attentes du client, de la nature de son cuir chevelu, de ses cheveux et du service à exécuter	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant pourra justifier le choix du traitement et des produits
3.2.2. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner les produits répondant au traitement choisi• Disposer le matériel et les produits, de manière judicieuse sur le plan de travail	CM	<ul style="list-style-type: none">• Les produits prévus sont complets et adaptés• Le plan de travail est ordonné
3.2.3. Effectuer le traitement choisi pour soigner les cheveux et le cuir chevelu	<ul style="list-style-type: none">• Estimer la quantité de produit nécessaire• Appliquer la technique adéquate	CM	<ul style="list-style-type: none">• Les gestes sont précis, la totalité de la chevelure est traitée
3.2.4. Démêler	<ul style="list-style-type: none">• Exécuter la technique adéquate	CM	

3.. Fonction technique.

3.3. réaliser un éclaircissement, une coloration, un décapage des mèches ou un balayage

3.3.1. Dans le cadre d'une coloration d'oxydation, effectuer préalablement une touche d'essai sur la peau du client, en fonction de la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none">• Décrire les effets d'un produit sur un cuir chevelu allergique• Identifier une allergie	CM	<ul style="list-style-type: none">• Enoncer et reconnaître les symptômes d'une allergie à un produit de coloration
3.3.2. Déterminer avec le client le type de coloration (permanente, semi-permanente ou temporaire), la couleur et le reflet souhaités ou encore la teinte, la quantité, la grosseur et la répartition des mèches	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner le type de coloration<ul style="list-style-type: none">- coloration temporaire- coloration semi-permanente- coloration ton sur ton- coloration d'oxydation• Sélectionner la hauteur de ton, le reflet adapté au client• Sélectionner la grosseur des mèches, leur répartition	CM	<ul style="list-style-type: none">• Expliquer en termes accessibles les avantages et les désavantages de chaque type de coloration• Respecter les lois de la colorimétrie en fonction du client• Présenter sa suggestion sur le nuancier• Argumenter ses propositions
3.3.3. <u>Etablir les étapes de la coloration:</u> - préciser les produits du mélange permettant d'obtenir le type de coloration ou de décoloration souhaitée, la hauteur de ton et les reflets sélectionnés	<ul style="list-style-type: none">• <u>Poser le diagnostic</u><ul style="list-style-type: none">- observer- analyser, en tant que coloriste, le mélange permettant d'obtenir la hauteur de ton et les reflets sélectionnés, en fonction de<ul style="list-style-type: none">➤ la teinte souhaitée sur un méchier (nuancier)➤ la couleur naturelle, la couleur artificielle et le % de cheveux blancs➤ l'analyse et la détermination, dans les tableaux d'application des différents produits de coloration, du produit adéquat pour obtenir la nuance voulue➤ la maîtrise parfaite des notions nécessaires pour réaliser des mélanges de couleurs	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le raisonnement tient compte de tous les paramètres

3.3.4. Préparer le mélange colorant ou éclaircissant	<ul style="list-style-type: none"> • Se référer aux conseils des firmes qui commercialisent les produits colorants, appliquer leurs consignes, consulter et comprendre les modes d'emploi • Rassembler les produits nécessaires, sélectionner les colorants ou décolorants adaptés, les produits de décapage • Respecter le dosage correct des produits • Respecter l'ordre chronologique des opérations de mélange • Préparer la quantité nécessaire 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • L'apprenant reconnaît les différents types de produits et identifie pour chacun les dosages précisés ci-avant • Il n'y a aucun gaspillage
3.3.5. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel et les produits nécessaires • Disposer le matériel et les produits de manière judicieuse sur le plan de travail 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits prévus sont complets et adaptés • Le plan de travail est ordonné
3.3.6. Effectuer les séparations	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter la technique appropriée 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les gestes sont précis
3.3.7. Appliquer le produit colorant ou éclaircissant	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement les outils • Appliquer la technique appropriée • Respecter les zones d'application • Réagir sur la base d'une connaissance des processus chimiques 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les zones d'application sont couvertes selon le souhait du client
3.3.8. Respecter le temps de pose du produit colorant ou éclaircissant	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer le temps de pose en fonction du diagnostic (produit, apport de chaleur, cheveu,...) • Etre attentif, vigilant • Utiliser correctement le matériel approprié 	CM	
3.3.9. Vérifier l'évolution des procédés	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter la technique 	CM	
3.3.10. Emulsionner selon les besoins et rincer	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser la technique de l'émulsion • Manipuler correctement la douche 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • La totalité de la chevelure traitée est imprégnée

3.3.11. Analyser les résultats	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer éventuellement les écarts entre le résultat obtenu et le travail demandé ; poser des hypothèses sur les causes possibles de l'écart 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • L'apprenant fait preuve d'esprit critique
3.3.12. Réaliser une remédiation	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer des solutions <ul style="list-style-type: none"> - atténuer ou accentuer un reflet - recommencer une coloration 	CM	
3.3.13. Effectuer un soin postopératoire	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter la technique 	CM	

3... Fonction technique

3.4. couper les cheveux

3.4.1. Déterminer avec le client le type de coupe souhaitée	<ul style="list-style-type: none">• Interroger le client sur ses attentes	CM	
3.4.2. Etablir les différentes étapes de la coupe	<p>Poser le diagnostic :</p> <ul style="list-style-type: none">• Observer les caractéristiques (implantation du cheveu, morphologie du visage, silhouette, style ...)• Analyser l'adéquation entre le souhait du client et les possibilités de la chevelure (implantation, texture, ...)• Répertorier les différents types de coupes et les techniques correspondantes• Proposer une coupe adaptée aux souhaits du client et aux caractéristiques définies ci-avant	CM	<ul style="list-style-type: none">• La proposition est fondée sur une analyse pertinente
3.4.3. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner les outils adéquats• Disposer le matériel de manière judicieuse sur le plan de travail	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le matériel prévu est complet et adapté• Le plan de travail est ordonné
3.4.4. Réaliser la coupe	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les notions de géométrie appliquées aux différentes coupes• Exécuter la coupe sélectionnée	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le résultat est conforme à la proposition annoncée
3.4.5. Vérifier le résultat et rectifier si nécessaire	<ul style="list-style-type: none">• Déterminer éventuellement les écarts entre le résultat obtenu et le travail demandé; poser des hypothèses sur les causes possibles de l'écart• Adopter la solution la plus adéquate en fonction de la situation	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant fait preuve d'esprit critique

3. Fonction technique

3.5. effectuer des soutiens de coiffure

3.5.1. Déterminer l'état du cuir chevelu et la nature, l'état et la texture des cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Déterminer la texture du cheveu (gros, moyen, fin), sa nature (normal, gras, sec), son état (naturel, sensibilisé (coloré) ou très sensibilisé (décoloré))	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'analyse est complète et adaptée
3.5.2. Déterminer avec le client le type de coiffure désiré	<ul style="list-style-type: none">• Interroger le client sur ses attentes• Proposer une coiffure adaptée aux souhaits du client, adaptée à ses cheveux et à son style	CM	<ul style="list-style-type: none">• La proposition est adaptée
3.5.3. Démêler les cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Exécuter la technique	CM	
3.5.4. <u>Etablir les étapes du soutien :</u> - déterminer les produits du mélange permettant d'obtenir la modification de la forme de cheveux que l'on souhaite	<u>Poser le diagnostic :</u> <ul style="list-style-type: none">• Observer• Analyser• Décider des produits adéquats, décider la méthode, le choix des bigoudis, le choix de l'enroulage	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le diagnostic posé est pertinent et le traitement proposé est en adéquation avec celui-ci• Le mode d'emploi doit être décodé
3.5.5. Préparer le produit	<ul style="list-style-type: none">• Se référer aux conseils des fabricants, si nécessaire• Préparer la quantité nécessaire	CM	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas de gaspillage
3.5.6. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Préparer les bigoudis en fonction du diagnostic• Disposer le matériel de manière judicieuse sur le plan de travail	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le matériel prévu est complet et adapté• Le plan de travail est ordonné
3.5.7. Enrouler les cheveux (sauf en cas de défrisage)	<ul style="list-style-type: none">• Exécuter la technique d'«enroulage» déterminée au moment du diagnostic	CM	

3.5.8. Poser le produit de permanente sur chaque bigoudi ou sur la chevelure en cas de défrisage	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter les différentes techniques d'application du produit 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les gestes sont précis
3.5.9. Vérifier la réaction du cheveu et respecter le temps de pose pour le produit de soutien	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le processus et réagir sur base de la compréhension chimique du processus • Etre vigilant 	CM	
3.5.10. Rincer selon le produit utilisé	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler correctement la douche • Exécuter la technique 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les gestes sont précis
3.5.11. Appliquer la neutralisation	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le produit en fonction des techniques 	CM	
3.5.12. Rincer et essorer	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler correctement la douche 	CM	
3.5.13. Analyser les résultats	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer éventuellement les écarts entre les résultats obtenus et le travail demandé ; poser des hypothèses sur les causes possibles de l'écart 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • L'apprenant fait preuve d'esprit critique
3.5.14. Réaliser une remédiation	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer des solutions 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les solutions sont adaptées au problème identifié
3.5.15. Effectuer un soin postopératoire	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter la technique 	CM	

3. Fonction technique

3.6. mise en plis

3.6.1. Déterminer le style de coiffure	<ul style="list-style-type: none">• Interpréter les desiderata du client, éventuellement en reformulant ses souhaits	CM	
3.6.2. Etablir les différentes étapes de la mise en plis	<p>Poser le diagnostic :</p> <ul style="list-style-type: none">• Observer le client• Analyser• Proposer un style de coiffure en adéquation avec les caractéristiques morphologiques du visage, le type de chevelure, la coupe réalisée, le type de silhouette, l'âge, la mode,...• Proposer une coiffure qui permet au client de se recoiffer aisément seul• Sélectionner un style en accord avec les souhaits du client	CM	<ul style="list-style-type: none">• La proposition est fondée<ul style="list-style-type: none">- sur une analyse précise- sur des choix esthétiques- sur les circonstances et les souhaits du client
3.6.3. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Préparer le matériel nécessaire• Disposer le matériel de manière judicieuse sur le plan de travail	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le matériel est complet et adapté• Le plan de travail est ordonné
3.6.4. Effectuer le montage de la mise en plis	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer la technique adéquate• Appliquer les produits fixants• Déterminer l'orientation des mèches en fonction du style de coiffure choisie, de la mise en forme choisie (notions de géométrie)• Enrouler les mèches en respectant les caractéristiques inhérentes à chaque technique	CM	<ul style="list-style-type: none">• Les gestes sont précis• L'exécution est soignée
3.6.5. Sécher les cheveux	<ul style="list-style-type: none">• Placer correctement le matériel de séchage• Régler la température de manière confortable	CM	
3.6.6. Vérifier le séchage et respecter le refroidissement	<ul style="list-style-type: none">• Exécuter la technique	CM	

3.6.7. Démonter la mise en plis	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter la technique 		
3.6.8. Coiffer ou effectuer le coiffage final	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les outils adaptés • Développer la coiffure de manière adaptée par brossage • Placer les volumes en fonction de la morphologie • Maîtriser les techniques du crépage 	CM	<ul style="list-style-type: none"> • Les gestes sont précis • L'apprenant fait preuve de sens artistique • Le travail est soigné
3.6.9. Appliquer les produits de finition	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les différents produits de finition • Exécuter les techniques en fonction du produit 	CM	

3... Fonction technique

3.7. le brushing

3.7.1. Déterminer le style de coiffure	<ul style="list-style-type: none">• Interpréter les desiderata du client, éventuellement en reformulant ses souhaits	CM	
3.7.2. Etablir les différentes étapes du brushing	<p>Poser le diagnostic :</p> <ul style="list-style-type: none">• Observer le client• Analyser• Proposer un style de coiffure en adéquation avec les caractéristiques morphologiques du visage, le type de chevelure, la coupe réalisée, le type de silhouette, l'âge, la mode,...• Proposer une coiffure qui permet au client de se recoiffer aisément seul• Sélectionner un style en accord avec les souhaits du client	CM	<ul style="list-style-type: none">• La proposition est fondée :<ul style="list-style-type: none">- sur une analyse précise- sur des choix esthétiques- sur les circonstances et souhaits du client
3.7.3. Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Préparer le matériel nécessaire• Disposer le matériel de manière judicieuse sur le plan de travail	CM	<ul style="list-style-type: none">• Le matériel est complet et adapté• Le plan de travail est ordonné
3.7.4. Effectuer le brushing	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les produits fixants• Manipuler correctement le matériel• Maîtriser le geste professionnel• Sélectionner la température adaptée	CM	<ul style="list-style-type: none">• Les gestes sont précis
3.7.5. Utiliser les techniques de renforcement si nécessaire	<ul style="list-style-type: none">• Manipuler correctement les outils sélectionnés	CM	
3.7.6. Effectuer le coiffage final	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner les outils adaptés• Développer la coiffure de manière adaptée par brossage• Placer les volumes en fonction de la morphologie• Maîtriser les techniques du crépage	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant fait preuve de sens artistique
3.7.7. Appliquer les produits de finition	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner les différents produits de finition• Exécuter les techniques en fonction du produit	CM	

3... Fonction de création

3.8. réaliser des coiffures de circonstances

3.8.1. Réaliser des coiffures de circonstances	<ul style="list-style-type: none">• Exploiter les techniques de base en fonction de la coiffure à réaliser• Adapter la coiffure de circonstance à la tenue vestimentaire, au style du client• Poser les artifices augmentant le volume (mèches + postiches, boudin et/ou couronne, ...).• Utiliser les produits adaptés	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant fait preuve de sens artistique• La coiffure est adaptée :<ul style="list-style-type: none">- aux circonstances et souhaits du client- à la personnalité du client
---	--	-----------	---

3. Fonction technique

3.10. placer et entretenir une prothèse capillaire homme/femme

3.10.1. Informer le client	<ul style="list-style-type: none">• Orienter le client vers le spécialiste adéquat• Donner les informations élémentaires	CM	
3.10.2. Poser la prothèse	<ul style="list-style-type: none">• <i>Prendre les mesures</i>• <i>Appliquer la technique</i>	CEF/ CEP	³
3.10.3. Entretien la prothèse (coupe, coloration...)	<ul style="list-style-type: none">• Adapter les techniques au type de prothèse	CM	
3.10.4. Replacer la prothèse	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer la technique• Agir avec tact	CM	

³ Ce classement permet d'apporter une réponse satisfaisante pour les représentants de l'enseignement secondaire (qui n'estiment pas réaliste d'assurer la maîtrise des compétences de réalisation et de pose de la prothèse) tout en respectant l'AR d'accès à la profession qui impose "des notions" relatives à la pose de prothèse.

4. Fonction d'entretien et de rangement du matériel et du poste de travail

4.1. Nettoyer, ranger, entretenir et désinfecter le matériel correspondant à chaque opération réalisée ainsi que le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">• Mettre en œuvre les techniques d'entretien• Sélectionner les produits d'entretien adéquats• Identifier les limites de ses compétences et faire appel à un technicien si nécessaire	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant pourra expliquer le mode d'entretien d'un appareil à partir de la fiche technique du constructeur• Les outils sont désinfectés
---	--	-----------	---

5. Fonction d'organisation – planification

5.1. Etablir le planning des activités	<ul style="list-style-type: none">• <i>Répertorier les différents services à effectuer sur les différents clients</i>• <i>Respecter la politique commerciale et l'image de marque du salon</i>• <i>Déterminer le temps nécessaire à chaque opération en fonction des décisions du salon</i>• <i>Prendre en considération le souhait des clients d'être vite servis</i>• <i>Prendre en considération le souhait d'un client qui demande un service non prévu</i>• <i>Déterminer la chronologie des opérations</i>	CEP	
5.2. Organiser un agenda	<ul style="list-style-type: none">• <i>Répertorier les manifestations professionnelles</i>• <i>Situer les événements locaux</i>• <i>Tenir compte de besoins et souhaits du personnel (formation continuée, ...)</i>	CEP	

6. Fonction d'hygiène et de sécurité

6.1. Respecter les règles de sécurité à l'égard du client et à son égard	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les règles de sécurité• Tenir compte des règles d'ergonomie	CM	<ul style="list-style-type: none">• L'apprenant identifie les dangers potentiels au niveau du matériel et des produits
6.2. Respecter les règles d'hygiène à l'égard du client et à son égard	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les règles d'hygiène :<ul style="list-style-type: none">- hygiène personnelle- hygiène du matériel- hygiène du linge- hygiène de l'équipement- hygiène du mobilier- ...• Appliquer les règles de stérilisation et de désinfection	CM	

7. Fonction de vente

7.1. Réaliser un étalage offrant une présentation agréable des produits à vendre	<ul style="list-style-type: none">• <i>Avoir des connaissances en matière de décoration pour organiser l'espace commercial :</i><ul style="list-style-type: none">- <i>construire des présentations attractives</i>- <i>mettre en évidence les articles vedettes et les promotions</i>	CEP	
7.2. Proposer des services : services techniques, services vente de produits, services accessoires	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les techniques de vente adéquates• Préciser la spécificité des produits vendus	CM	<ul style="list-style-type: none">• Dans des situations de simulation, l'apprenant pourra argumenter un service qu'il propose• A partir d'une fiche technique, l'apprenant pourra expliquer, dans des termes accessibles et en fonction des attentes du client, la spécificité du produit
7.3. Etablir l'addition	<ul style="list-style-type: none">• Etre vigilant, veiller à ne pas oublier de facturer un service effectué• Mémoriser les prix des différents services et produits• Utiliser une caisse enregistreuse ou un clavier d'ordinateur• Vérifier et encaisser l'argent du client• Utiliser les moyens de paiement adaptés au type de clientèle• Etre conscient de ses responsabilités	CM	<ul style="list-style-type: none">• Dans des situations de simulation, l'apprenant établit une facture et encaisse l'argent• L'apprenant utilise les opérations d'arithmétique• L'apprenant maîtrise les différents moyens de paiement

8. Fonction auto-analyse

8.1. Diagnostiquer ses besoins en formation continue

- Déterminer les besoins, préciser ses souhaits
- Sélectionner une formation adaptée

CEP

Profil de formation

9.3 PHARMACIE

9.3.1 ASSISTANT PHARMACEUTICO-TECHNIQUE (M/F)

Source : Profil de qualification

4.1.9.1 Assistant pharmaceutico-technique

9.3 PHARMACIE**9.3.1 ASSISTANT PHARMACEUTICO-TECHNIQUE (M/F)**

L'assistant pharmaceutico-technique travaille sous la surveillance effective d'un pharmacien aussi bien dans une officine hospitalière que dans une officine ouverte au public.
Lorsque le conseil sort du cadre de sa fonction il sollicite l'aide du pharmacien.

1.Appréhender les besoins du patient

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1 accueillir, écouter le patient	<ul style="list-style-type: none">- respecter les règles de courtoisie- maîtriser ses comportements	CM	- le patient est accueilli d'une manière simple, correcte et naturelle dans le respect des règles de savoir-vivre
	<ul style="list-style-type: none">- <i>pratiquer l'écoute active, le dialogue</i>- <i>s'intéresser au patient et personnaliser la communication en utilisant un langage approprié</i>	CEP	-
1.2 s'informer des besoins du patient	<ul style="list-style-type: none">- <i>identifier correctement les souhaits et les besoins du patient en posant des questions pertinentes et en pratiquant l'écoute active</i>- <i>mettre en garde contre les risques d'automédication</i>- <i>vérifier que le cas exposé entre dans les limites de sa fonction et si nécessaire diriger le patient vers le pharmacien ou le médecin</i>- <i>synthétiser et résumer l'ensemble des informations reçues du patient</i>- <i>gérer, en fonction des circonstances, la communication dans la forme et dans le fond</i>	CEP	-
	<ul style="list-style-type: none">- comprendre les fonctions générales de l'organisme humain et leurs principaux dysfonctionnements<ul style="list-style-type: none">- le système vasculaire- le système respiratoire	CM	<ul style="list-style-type: none">- les principaux organes du corps humain sont correctement situés sur un schéma de l'organisme- le rôle des principaux composants des fonctions générales de l'organisme est expliqué avec

	<ul style="list-style-type: none"> - la fonction rénale - le système endocrinien - le système digestif - le système de reproduction - le système nerveux - 		<p>justesse</p> <ul style="list-style-type: none"> - en utilisant la terminologie appropriée, les explications relatives aux principaux dysfonctionnements des fonctions de l'organisme sont pertinentes
	<ul style="list-style-type: none"> - comprendre les notions de base de la microbiologie <ul style="list-style-type: none"> - antibiotique - immunologie - bactéries, fungi, parasites - virus, vaccins - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la restitution de la définition des notions de base de la microbiologie et les explications relatives à leurs effets sur l'organisme est juste -
	<ul style="list-style-type: none"> - posséder le vocabulaire médical et pharmaceutique de base (notices, ouvrages spécialisés, ...) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - en utilisant la terminologie appropriée, les explications relatives à la compréhension des indications figurant dans les notices, ouvrages spécialisés, ... sont pertinentes -

2. Aider à la gestion des mouvements des produits en conformité avec les réglementations en vigueur

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
2.1 aider à réceptionner et à contrôler les fournitures	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier la validité et le délai de péremption des médicaments reçus - vérifier l'adéquation d'une livraison avec le bordereau de livraison - vérifier l'adéquation d'une livraison avec le bon de commande - vérifier la conformité de la facture avec la livraison - vérifier que le conditionnement des produits ne présente pas d'altérations visibles - avertir le pharmacien en cas d'inadéquation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de réception d'une fourniture <ul style="list-style-type: none"> - les éléments à vérifier pour valider la conformité de la réception sont correctement identifiés - le relevé des éléments jugés manquants, incomplets ou non conformes conduisant à un problème de recevabilité de la fourniture est objectif et fiable - les remarques communiquées au pharmacien sont précises
	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les différents registres obligatoires dans l'officine - enregistrer, sur les supports prévus à cet effet et conformément aux protocoles en vigueur, les 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de réception d'une fourniture <ul style="list-style-type: none"> - les informations relatives aux entrées des produits sont enregistrées, sans erreur ou omission, dans la

	données se rapportant aux entrées des produits		totalité des registres réglementaires, supports papier ou supports informatiques, dans le respect des procédures
2.2 aider à stocker et à gérer les matières premières et les produits délivrés en officine conformément aux procédures réglementaires en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> - identifier le libellé des produits et les stocker selon les procédures réglementaires et les indications du pharmacien (ordre alphabétique, par classe de délivrance, par maladie, ...) <ul style="list-style-type: none"> - les matières premières et les préparations officinales - les produits, les spécialités et les préparations à stockage particulier <ul style="list-style-type: none"> - produits à conservation dans "l'armoire à poison" - stupéfiants - produits à conservation spéciale : à l'abri de la chaleur, au frais, à l'abri de la lumière, à l'abri de l'humidité - les autres produits (homéopathie, phytothérapie, pharmacie vétérinaire, diététique, cosmétique, hygiène, dispositifs médicaux,) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de réception d'une fourniture <ul style="list-style-type: none"> - les différents produits sont correctement identifiés et sont stockés conformément aux indications portées sur l'étiquetage et/ou aux obligations réglementaires en vigueur et aux pratiques usuelles de l'officine - les justifications relatives aux modalités du stockage des produits sont pertinentes
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>identifier et appliquer les principes de base de gestion des stocks</i> <ul style="list-style-type: none"> - des matières premières - des spécialités, - des "périmés" - des autres produits à l'exclusion des stupéfiants 	CEP	-
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>participer à l'élaboration et à la vérification d'un inventaire</i> 	CEP	
	<ul style="list-style-type: none"> - identifier et appliquer les dispositions réglementaires en matière d'étiquetage des produits, de l'utilisation des code-barres préimprimés, des étiquettes de responsabilité, 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les étiquetages effectués en officine sont en conformité avec les dispositions réglementaires en vigueur

3. Délivrer des médicaments conformément aux lois et règlements en vigueur, sous la surveillance directe et effective du pharmacien (Par médicament, il faut entendre les produits répondant à la définition du médicament (loi 20 octobre 1998) et les produits assimilés)

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
3.1 vérifier la cohérence et la conformité réglementaire d'une prescription	<ul style="list-style-type: none"> - déchiffrer une prescription de façon correcte, si nécessaire, consulter le pharmacien 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la lecture de la prescription conduit à la compréhension correcte de celle-ci - s'il échet, les mesures appropriées sont prises pour résoudre un problème découlant de la lecture de la prescription
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>déchiffrer une prescription de façon correcte, en cas de doute ouvrir le dialogue avec le patient</i> 	CEP	-
	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier que la prescription est conforme à la réglementation en vigueur sur le plan <ul style="list-style-type: none"> - du prescripteur - de la prescription - du patient ou de son mandataire - de la réglementation relative aux substances stupéfiants, psychotropes et toxiques - - vérifier la conformité de la prescription aux dénominations, formes, dosages et conditionnements existants - vérifier que l'ordonnance répond aux règles de remboursement en vigueur 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de réception d'une prescription - les éléments à prendre en considération pour vérifier sa recevabilité sont énoncés avec justesse - le relevé des éléments jugés manquants, incomplets, imprécis ou non conformes aux réglementations est objectif et fiable - les éléments communiqués, si besoin, au pharmacien pour justifier une non recevabilité sont pertinents
	<ul style="list-style-type: none"> - rechercher des informations à partir des documents utilisés en pharmacie (compendium, ouvrages spécialisés, ouvrages de vulgarisation, banques de données, CD Rom, Internet, Intranet, "arbres décisionnels", ...) 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de recherche d'informations - le choix des documents ressources est pertinent - la démarche méthodologique adoptée est correcte et les informations recueillies permettent de donner une réponse au(x) problème(s) posé(s) - les procédures pour accéder aux informations par utilisation des outils informatiques sont respectées
3.2 répondre dans les limites définies par le pharmacien à la demande d'un	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier que la demande n'est pas en contradiction avec la réglementation relative à la législation des 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète d'une demande d'un médicament non soumis à prescription

médicament soumis ou non à prescription	toxiques - vérifier que le médicament demandé peut être délivré sans prescription d'un prescripteur		- la vérification de la recevabilité de la demande est fiable en référence aux réglementations en vigueur
	- vérifier que la demande d'un produit non soumis à prescription correspond aux besoins du patient	CEP	-
	- délivrer au comptoir en utilisant l'environnement informatique dans le respect des procédures -	CM	- les procédures d'utilisation de l'environnement informatique pour la délivrance d'un médicament sont respectées
	- identifier les formes galéniques des spécialités - connaître les caractéristiques des médicaments les plus couramment délivrés avec ou sans ordonnance - classe pharmacologique - indications et usages courants - conditions de stockage - principes actifs et doses usuelles - posologies usuelles et moments de prise - sensibilisation aux interactions possibles, aux effets secondaires, risques d'automédication, conditions de conservation, ... - - rechercher des informations à partir des documents utilisés en pharmacie (notices, répertoire commenté, compendium, ouvrages spécialisés, ouvrages de vulgarisation, banques de données, CD Rom, Internet, Intranet, "arbres décisionnels", ...)	CM	- les explications relatives à l'utilité de la connaissance des caractéristiques des médicaments sont pertinentes - - la restitution des principales caractéristiques des médicaments couramment délivrés en officine est juste - - - - - - pour les nouveaux médicaments et pour ceux dont la délivrance présente un caractère exceptionnel, la consultation de documents ressources appropriés permet l'identification de leurs caractéristiques
3.3 communiquer aux patients les informations nécessaires relatives au bon usage des médicaments délivrés	- identifier les principales utilisations thérapeutiques des principaux médicaments délivrés - rechercher des informations à partir des documents utilisés en pharmacie (notices, répertoire commenté, compendium, ouvrages spécialisés, ouvrages de vulgarisation, banques de données, CD Rom, Internet, Intranet, "arbres décisionnels", ...) - expliquer, dans les limites de sa fonction, l'effet, le mode d'administration, le moment de prise des médicaments, - transcrire les inscriptions réglementaires sur les conditionnements -	CM	- dans une situation concrète de délivrance d'un médicament à un patient - les explications relatives aux bonnes règles d'utilisation des médicaments sont justes et exprimées dans un langage clair, compréhensible et approprié au patient - la transcription, sur les conditionnements, des inscriptions réglementaires sont en conformité avec les indications de la prescription - dans une situation concrète de recherche d'informations - le choix des documents ressources est pertinent - la démarche méthodologique adoptée est correcte et les informations recueillies permettent de donner

			<p>une réponse au(x) problème(s) posé(s)</p> <ul style="list-style-type: none"> - les procédures pour accéder aux informations par utilisation des outils informatiques sont respectées
3.4 tarifier les prescriptions (spécialités et préparations magistrales) suivant la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les différentes catégories d'assurés et établir le prix de vente en fonction du statut d'assurabilité du patient - - appliquer correctement les structures de prix telles qu'elles sont fixées par la réglementation 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de délivrance d'un médicament la somme demandée au patient est exacte tenant compte de son statut d'assurabilité et des réglementations en vigueur
	<ul style="list-style-type: none"> - encaisser un paiement - établir un reçu légal à la demande du patient - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les différents moyens de paiement en officine sont correctement identifiés - les procédures de vérification de la recevabilité d'un chèque, d'un paiement électronique sont respectées - les opérations d'encaissement "en argent liquide" sont effectuées sans erreur - les reçus ou documents légaux à remettre au patient sont rédigés et/ou complétés avec précision
3.5 exécuter les actes réglementaires liés à la délivrance des médicaments	<ul style="list-style-type: none"> - effectuer les actes concernant les inscriptions réglementaires et obligatoires sur les ordonnances, ordonnances, registres divers, ... - préparer les dossiers pour transmission aux organismes payeurs (mutuelles, offices de tarification,) - utiliser l'environnement informatique pour l'encodage des actes réglementaires, des sorties de médicaments, ... 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de travail - la totalité des actes obligatoires consécutifs à la délivrance d'un médicament sont effectués sans erreur ou omission - dans le cas de l'utilisation d'un environnement informatique, les procédures d'encodage sont respectées

4. Exécuter des préparations magistrales et officinales dans le respect des protocoles et sous la surveillance effective du pharmacien

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1 exécuter les différentes opérations conduisant à la réalisation d'une préparation (officinale ou magistrale) selon les réglementations en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> - lire et déchiffrer le libellé d'une préparation officinale ou magistrale - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la lecture de la prescription conduit à la compréhension correcte de celle-ci - s'il échet, les mesures appropriées sont prises pour résoudre un problème découlant de la lecture de la prescription

<ul style="list-style-type: none"> - identifier les produits de base entrant dans les préparations et connaître les synonymes des produits courants - comprendre les indications reprises sur les étiquettes des produits 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les produits de base entrant dans les préparations sont correctement identifiés, (nom commercial, nom commun, synonyme) et les caractères organoleptiques de ces produits sont vérifiés - les différents termes, symboles , ... repris sur les étiquettes des produits sont correctement décodés
<ul style="list-style-type: none"> - connaître les techniques opératoires des préparations <ul style="list-style-type: none"> - réaliser des fiches de pesée - réaliser des pesées - mesurer des volumes - préparer de triturations, des dilutions - utiliser des triturations, des dilutions - calculer masses, volumes et densités en fonction des données <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser les notions de poids, volume - maîtriser l'application de la règle de 3 et le calcul des pourcentages - maîtriser la conversion d'unités (poids, volume, concentration, ...) - connaître l'ordre de grandeur des doses usuelles des produits courants 		<ul style="list-style-type: none"> - dans des situations concrètes de préparation des matières premières <ul style="list-style-type: none"> - les conversions de données d'une unité de mesure d'un système en unité de mesure d'un autre système sont exactes - les calculs des masses, volumes, des matières premières à utiliser sont effectués sans erreur - les différentes mesures, pesées, sont effectuées avec précision - les techniques opératoires des préparations sont respectées
<ul style="list-style-type: none"> - choisir le matériel nécessaire permettant la réalisation de la préparation - maîtriser la manipulation des matériels utilisés pour la réalisation des formes pharmaceutiques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et en conformité avec les réglementations en vigueur <ul style="list-style-type: none"> - balances, thermomètres, 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans des situations concrètes de réalisation d'une préparation <ul style="list-style-type: none"> - le matériel choisi est adapté à la préparation à exécuter - les procédures d'étalonnage ou de réglage des matériels sont appliquées d'une façon stricte - les techniques d'utilisation du matériel sont respectées - les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité sont respectées
<ul style="list-style-type: none"> - appliquer correctement les lignes directrices des Bonnes Pratiques de Préparations de Médicaments en Officine dans les limites définies par le pharmacien (pharmacopée, formulaire national, ...) <ul style="list-style-type: none"> - rédiger des protocoles opératoires - réaliser les opérations permettant l'obtention 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans des situations concrètes de préparations en officine des différentes formes de médicaments <ul style="list-style-type: none"> - les règles de BPPMO sont strictement appliquées - les protocoles opératoires sont respectés - les fonctions d'usage des matériels sont respectées

	<ul style="list-style-type: none"> de la forme demandée <ul style="list-style-type: none"> - émulsion, gel, gélules, gouttes, poudre, pommade, potion, sirop, suppositoire, - réaliser un auto-contrôle de la qualité de la préparation - appliquer les règles de conservation et de conditionnement des préparations - adapter le conditionnement à la forme exécutée - réaliser les préparations dans un délai optimal - 		<ul style="list-style-type: none"> - les techniques opératoires et les gestes professionnels sont respectés - les conditionnements sont appropriés aux formes pharmaceutiques des produits et aux quantités requises - les résultats d'un auto-contrôle de la qualité d'une préparation sont fiables - les explications relatives à une non conformité de la qualité d'une préparation sont pertinentes - les temps prévus pour l'exécution du travail sont respectés
	<ul style="list-style-type: none"> - appliquer les règles d'étiquetage des préparations officinales pour la détention à l'officine et des préparations magistrales pour la délivrance au public 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les étiquetages des préparations en officine sont conformes aux réglementations en vigueur
	<ul style="list-style-type: none"> - exécuter, suivant les procédures ou protocoles en vigueur, les actes réglementaires relatifs aux préparations exécutées - utiliser l'environnement informatique pour l'encodage des actes réglementaires - tarifier les préparations conformément aux règles en vigueur - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète de travail - la totalité des actes obligatoires consécutifs à la préparation d'un médicament en officine sont effectués sans erreur ou omission - dans le cas de l'utilisation d'un environnement informatique, les procédures d'encodage sont respectées - le calcul du prix d'une préparation est exact et la tarification au patient est conforme aux règles en vigueur
4.2 en référence aux réglementations en vigueur, nettoyer et entretenir, sur les plans techniques et d'hygiène, le matériel utilisé dans l'officine ainsi que les tables de préparation et éliminer les éléments parasites	<ul style="list-style-type: none"> - identifier et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la fonction - identifier et utiliser les produits nettoyants en conformité avec les notices d'utilisation - maîtriser les techniques de nettoyage 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - après utilisation les matériels sont nettoyés et rangés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des recommandations d'utilisation des produits nettoyants -
4.3 assurer la maintenance de 1 ^{er} niveau des appareils et équipements	<ul style="list-style-type: none"> - contrôler le fonctionnement des matériels et équipements avant toute utilisation - déceler les anomalies de fonctionnement des matériels et équipements et communiquer les constats au pharmacien - effectuer l'entretien de 1^{er} niveau des matériels et équipements conformément aux procédures prescrites 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - la liste des anomalies constatées lors du contrôle de l'état de fonctionnement des matériels est objective et fiable - les entretiens des matériels sont effectués conformément aux consignes reprises dans les notices d'utilisation -

5. Délivrer d'autres produits et services

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
5.1 délivrer des dispositifs médicaux courants (compresses, seringues, tests, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les besoins du patient et vérifier si le cas exposé entre dans les limites de sa fonction - identifier les dispositifs médicaux courants délivrés en officine, décrire leurs caractéristiques, leurs usages, leurs modes d'utilisation - proposer au patient le type de dispositif répondant le mieux à ses besoins - fournir les recommandations nécessaires pour une bonne utilisation des dispositifs médicaux courants délivrés en officine - mettre en garde contre les risques d'automédication 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - dans une situation concrète d'une demande d'un patient - les questions posées sont pertinentes et permettent de vérifier si la demande répond aux besoins, si nécessaire le patient est orienté vers le pharmacien - la solution proposée répond le mieux au cas exposé - les explications relatives aux bonnes règles d'utilisation des dispositifs délivrés sont justes et exprimées dans un langage clair, compréhensible et approprié au patient
5.2 délivrer d'autres dispositifs médicaux (aérosols, sondes, poches, tests, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les besoins du patient et vérifier si le cas exposé entre dans les limites de sa fonction - identifier les dispositifs médicaux délivrés en officine, décrire leurs caractéristiques, leurs usages, leurs modes d'utilisation - proposer au patient le type de dispositif répondant le mieux à ses besoins - fournir les recommandations nécessaires pour une bonne utilisation des dispositifs médicaux courants délivrés en officine 	CEP	-
5.3 délivrer des denrées alimentaires, des produits cosmétiques	<ul style="list-style-type: none"> - proposer au patient les produits répondant le mieux à ses besoins - répondre positivement aux questions ou objections formulées par le client - expliquer, à partir des documents ressources, les règles d'utilisation des produits délivrés - mettre en garde contre les risques d'automédication 	CEF/ CEP	-
	<ul style="list-style-type: none"> - comprendre les règles de base de la diététique afin 	CEF/	-

	<i>de répondre aux besoins des patients au sujet de l'alimentation des nourrissons, des malades, des personnes âgées,</i> <i>- identifier les caractéristiques et usages des principaux produits vendus dans l'officine</i>	CEP	
	<i>- caractériser les principaux soins liés aux problèmes de peau, des cheveux,</i> <i>- identifier les caractéristiques et usages des principaux produits vendus dans l'officine</i>	CEF/ CEP	-
5.4 participer à la mise en œuvre des services offerts par l'officine	<i>- identifier les services offerts par l'officine : location de matériel, soins à domicile, ...</i>	CEP	-
	<i>- collecter tout produit délivré en officine : périmés, usagés, inutilisés (médicaments , dispositifs médicaux,) et participer à leurs gestions</i>	CM	- les produits collectés sont triés et stockés en conformité avec les réglementations en vigueur

6. Collecter, traiter, communiquer des informations, des messages

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
6.1 participer au recensement des risques à partir de l'analyse cumulée d'incidents et d'anomalies	<i>- collecter des informations relatives aux effets inattendus des médicaments et/ou des dispositifs médicaux apparus pendant ou après leur utilisation et les communiquer au pharmacien</i>	CEP	-
6.2 référencer et traiter l'information	<ul style="list-style-type: none"> - recenser et sélectionner les différentes sources documentaires professionnelles et réglementaires - référencer un article, une notice technique, un ouvrage technique, un texte réglementaire - établir une fiche bibliographique présentée de façon claire et structurée - mettre à jour un fichier manuel ou informatisé - extraire d'un texte des informations pertinentes - résumer un ensemble d'informations - constituer un dossier documentaire - utiliser l'environnement informatique pour la recherche d'informations - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - les dossiers documentaires élaborés répondent aux exigences demandées - les informations recueillies sont en rapport avec l'objet traité - les sources d'informations (documents écrits, banques de données, inforoutes,) sont correctement identifiées et exploitées en utilisant les démarches méthodologiques et/ou les procédures appropriées - les critères de classement sont respectés - les commentaires, synthèses, sont structurés, les règles syntaxiques, grammaticales, orthographiques sont correctement appliquées, la terminologie adéquate est utilisée

6.3 produire et transmettre un message oral, écrit ou télématique	<ul style="list-style-type: none"> - <i>déterminer le degré d'urgence du message à transmettre</i> - <i>choisir le support le mieux adapté au message à transmettre</i> 	CEP	-
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>participer à la mise en forme du message</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>respect de la structuration du message</i> - <i>respect des règles syntaxiques, grammaticales, orthographiques</i> - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - <i>le message transmis est restitué d'une façon fidèle et objective</i> - <i>la structuration du message transmis est correcte</i> - <i>les règles syntaxiques, grammaticales, orthographiques sont correctement appliquées</i> - <i>la terminologie adéquate est utilisée</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>utiliser l'environnement informatique pour la communication d'informations</i> - 	CM	- <i>les procédures de transmission et de réception d'un message par courrier informatique sont respectées (Email)</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>utiliser les notions de base d'une 2^{ème} langue (aspect actif permettant au moins l'accueil et l'écoute du patient, d'être "personne relais")</i> 	CEF/ CEP	-
6.4 rendre compte d'opérations effectuées	<ul style="list-style-type: none"> - <i>établir un rapport oral ou écrit sur des opérations effectuées : chronologie des opérations, exposé des difficultés rencontrées et des solutions retenues</i> - 	CM	<ul style="list-style-type: none"> - <i>les informations collectées sont fidèles, objectives et exploitables</i> - <i>le compte-rendu, écrit ou oral, des observations est fidèle, précis et concis</i> - <i>la structuration du rapport transmis est correcte, les règles syntaxiques, grammaticales, orthographiques sont correctement appliquées</i>

7. Participer à l'Information du public

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
7.1 aider à la présentation matérielle des produits et à l'agencement de l'officine dans le respect des règles déontologiques et des législations en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> - <i>contribuer à l'animation de l'espace public de l'officine: information, prévention</i> - <i>contribuer au choix de thème des vitrines en tenant compte des saisons et de l'actualité</i> - <i>veiller au bon rangement et à l'approvisionnement des linéaires et des présentoirs</i> 	CEP	-

8. s'intégrer dans la vie professionnelle

ACTIVITES DECRITES DANS LE PQ	COMPETENCES DU PQ	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
8.1. se situer dans la vie professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - connaître les éléments de la réglementation du travail <ul style="list-style-type: none"> - identifier ses droits, devoirs et responsabilités dans le cadre de ses fonctions en référence à la législation du travail - identifier les bases essentielles de la protection sociale - identifier les services, juridictions et organismes liés à la vie professionnelle 	CEP	-
8.2. développer des attitudes professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> - développer de bonnes attitudes à l'égard des changements - accroître sa capacité d'apprendre, de s'informer et de se documenter - auto-évaluer ses travaux - développer son autonomie, son sens des responsabilités, sa motivation dans les limites de ses fonctions - gérer efficacement son temps - organiser son travail - cultiver ses capacités de communication 	CEP	-
8.3 développer des attitudes déontologiques	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les limites de sa fonction - se présenter dans une tenue adaptée aux exigences de sa fonction et respecter les réglementations relatives à l'hygiène - appréhender les contraintes du métier (ponctualité, flexibilité, ...) - travailler avec soin et précision - travailler en équipe - respecter le code de déontologie de la profession <ul style="list-style-type: none"> - respecter le patient - respecter le secret professionnel et médical - s'abstenir de formuler un diagnostic - créer des relations d'estime et de confiance avec les patients 	CM	-

	– faire preuve d'honnêteté		
8.4 développer des attitudes relationnelles	<ul style="list-style-type: none"> – <i>s'intégrer dans un travail d'équipe</i> – <i>faire preuve de solidarité, de convivialité, de loyauté à l'égard des membres de l'équipe de travail</i> – <i>respecter la vie privée des membres de l'équipe de travail, des patients</i> 	CEP	–
8.5 participer à la vie de l'officine	<ul style="list-style-type: none"> – <i>identifier et valoriser l'image de l'officine</i> – <i>s'impliquer dans les plans d'action en vue d'une gestion globale de la qualité</i> 	CEP	–