

## **CCPQ**

Rue A. Lavallée, 1  
1080 Bruxelles

Tél. : 02 690 85 29 -30

Fax : 02 690 85 78

Email : [ccpq@profor.be](mailto:ccpq@profor.be)  
[www.enseignement.be](http://www.enseignement.be)

**1. AGRONOMIE**

**1.1. AGRICULTURE**

**1.1.1. EXPLOITANT / EXPLOITANTE AGRICOLE**

**PROFIL DE QUALIFICATION**

Validation par la C.C.P.Q.

Le 26 juin 1996

## LE METIER

### PRESENTATION DU SECTEUR PROFESSIONNEL.

Ces derniers temps, et pour cause, on a attaché une grande importance à l'agriculture, à son évolution et à ses structures de production. Les progrès de la science et de la technologie ont transformé profondément la vie du monde rural et son économie.

Dans le cadre des enquêtes effectuées il apparait que agriculteur 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'agriculteur 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.
- participer à la vie associative locale
- 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 base 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 permet à l'agriculteur 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'agriculteur 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 élevages, des équipements.

L'agriculteur est aussi un gestionnaire incontournable de l'environnement; assurant la gestion d'environ 50 % du territoire, ses activités ont une influence tant sur la biodiversité que sur les paysages.

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

L'agriculteur est donc avant tout un homme de SYNTHESE.

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.

**1.1 AGRICULTURE****1.1.1 AGRICULTEUR****1.1.1.1 ELEVEUR**

cahier 1

<b>Fonctions</b>	<b>Activités</b>	<b>Compétences</b>
1. Inspecter le comportement d'un animal et d'un troupeau afin de découvrir les problèmes qui gênent son développement	1.1 repérer dans un troupeau un animal ayant un comportement ou un développement physiologique anormal  1.2 repérer la présence d'une maladie ou d'un parasite  1.3 repérer des conditions anormales d'ambiance ou d'environnement du troupeau  1.4 préciser, seul ou en faisant appel à un technicien,	<ul style="list-style-type: none"><li>- décrire d'une façon juste et complète la morphologie d'un animal</li><li>- identifier les stades physiologiques de développement des animaux</li><li>- décrire les symptômes de la présence d'un comportement ou d'un état physiologique anormal</li><li>- déceler la présence d'un comportement ou d'un état physiologique anormal</li> <li>- identifier par leur nom commun les principales maladies et parasites externes et internes des animaux</li><li>- décrire les symptômes de la présence d'une maladie ou d'un parasite</li><li>- déceler la présence d'une maladie ou d'un parasite</li> <li>- identifier les normes zootechniques et fonctionnelles pour le logement des animaux</li><li>- décrire les symptômes de conditions d'ambiance ou d'environnement anormale</li><li>- déceler la présence de conditions d'ambiance ou d'environnement anormale</li><li>- consulter les tables indiquant les origines des symptômes de comportement ou d'état particulier et en déduire les actions à mener</li><li>- juger, estimer les risques</li><li>- décider des actions à mener</li> <li>- consulter les tables indiquant les origines des symptômes de</li></ul>

	les interventions à effectuer en fonction des observations réalisées et effectuer les interventions	comportement ou d'état particulier et en déduire les actions à mener <ul style="list-style-type: none"> <li>- juger, estimer les risques</li> <li>- décider des actions à mener</li> </ul>
2. Développer les techniques ou opérations liées à l'alimentation des troupeaux dans le respect des législations en vigueur dans le but d'obtenir une production répondant aux normes de qualité (ISO, HACCP)	<p>2.1 alimenter le bétail en tenant compte du rationnement et des modes d'alimentation spécifiques des différents troupeaux (éventuellement avec l'aide d'un technicien)</p> <p>2.2 conserver, préparer et distribuer les aliments dans le respect des règles de sécurité et des consignes prévues</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire d'une façon juste et complète l'appareil digestif des animaux</li> <li>- comprendre le rôle et le fonctionnement de chacun des organes</li> <li>- identifier les nutriments des aliments selon leur source ainsi que leur fonction</li> <li>- identifier les divers aliments avec leurs apports nutritifs</li> <li>- identifier les besoins nutritifs des animaux en fonction de leur stade de développement et de leur destination</li> <li>- consulter les documents ressources pour le calcul des rations</li> <li>- maîtriser l'application de la règle de 3 et le calcul des pourcentages</li> <li>- calculer une ration simple, vérifier la correspondance apports/besoins</li> <li>- comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux</li> <li>- élaborer les consignes de distribution des aliments des points de vue qualitatif et quantitatif</li> <li>- apprécier la qualité des aliments, d'un fourrage, d'une prairie</li> <li>- appréhender les notions de "normes de qualité" et agir en conséquence</li> <li>- préparer une ration dans le respect des consignes et des règles d'hygiène</li> <li>- estimer, sans manipulation, des quantités d'aliments en volume, en poids</li> <li>- distribuer une ration dans le respect des consignes et règles de sécurité</li> </ul>
3. Développer les techniques ou opérations liées au renouvellement du troupeau	3.1 établir un plan de sélection en vue de l'amélioration du cheptel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les connaissances relatives à l'amélioration génétique et à l'amélioration de la fertilité d'un troupeau</li> </ul>

	<p>3.2 gérer les différentes phases du cycle de reproduction du troupeau</p> <p>3.3 assurer, seul ou avec l'aide d'un vétérinaire, la mise-bas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire d'une façon juste et complète le système de reproduction des animaux</li> <li>- comprendre le rôle et le fonctionnement de chacun des organes</li> <li>- décrire les principaux mécanismes de la reproduction</li> <li>- élaborer un calendrier de reproduction et en assurer le suivi</li> <li>- repérer le moment opportun pour la mise à reproduction</li> <li>- pratiquer l'insémination artificielle</li> <li>- repérer l'état de gestation</li> <li>- prévoir et préparer la mise bas</li> <li>- intervenir à la mise bas</li> <li>- identifier les premiers soins à dispenser à la mère et au(x) jeune(s) après la mise bas</li> <li>- dispenser les premiers soins dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
<p>4. Développer les techniques ou opérations liées à la santé et à l'hygiène du troupeau dans le respect des législations en vigueur</p>	<p>4.1 gérer et appliquer les plans d'action préventive et de prophylaxie en vue de prévenir les risques de maladie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire, selon le système affecté, les principales maladies afin d'en prévenir sinon d'en contrôler les causes</li> <li>- décrire les principaux parasites externes et internes , identifier leurs actions sur la croissance des animaux</li> <li>- identifier les programmes de traitements préventifs et prophylactiques à mettre en application</li> <li>- identifier et respecter les législations en vigueur sur le dépistage des maladies à risque</li> <li>- élaborer, sous le contrôle d'un vétérinaire, un plan de traitement préventif et prophylactique, dans le respect des législations en vigueur</li> <li>- assurer le suivi du plan et contrôler les résultats des interventions</li> <li>- pratiquer les traitements et interventions simples sur les animaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- manipuler les matériels d'intervention conformément aux notices d'utilisation</li> <li>- identifier les différents types de produits utilisés lors des traitements sanitaires</li> <li>- consulter un index des produits à utiliser</li> <li>- utiliser les produits dans le respect des consignes d'utilisation</li> </ul>

	<p>4.2 assurer certains traitements simples et intervenir en cas d'urgence (blessure, étranglement,...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtriser les techniques d'application des soins, traitements pouvant être dispensés en situation d'urgence, d'initiative ou sur les conseils d'un vétérinaire dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>- diagnostic (prise de température, observation de l'oeil,...)</li> <li>- réalisation d'un traitement (injection sous-cutanée et intramusculaire, application d'une pommade, ...) en respectant les consignes d'utilisation</li> </ul> </li> <li>- conserver les divers produits conformément aux instructions des notices d'emploi</li> <li>- comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits</li> <li>- comprendre les notices d'utilisation</li> <li>- intervenir rapidement en cas d'intoxications dues à la manipulation, l'utilisation des produits sanitaires</li> <li>- effectuer, sous le contrôle d'un vétérinaire, les prélèvements sanguins en vue du dépistage des maladies officiellement reconnues</li> </ul>
<p>5. Intervenir sur un animal ou sur un troupeau, en préservant leur bien être et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>5.1 réaliser les différentes pratiques zootechniques liées à la conduite de l'élevage</p> <p>5.2 travailler avec un troupeau</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les pratiques zootechniques liées à la conduite d'un élevage</li> <li>- pratiquer les interventions zootechniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- aborder, saisir, contenir, déplacer un animal ou un lot d'animaux en respectant les règles de sécurité et d'hygiène</li> <li>- adopter un comportement d'assurance vis-à-vis des animaux (stabilité émotionnelle,...)</li> </ul>
<p>6. Développer les techniques ou opérations liées à la récolte, au stockage et à la commercialisation des produits de l'élevage selon les normes de qualité en vigueur (ISO, HACCP)</p>	<p>6.1 récolter , conserver et transformer des produits laitiers dans de bonnes conditions d'hygiène</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire le fonctionnement d'une installation de traite</li> <li>- pratiquer les opérations de traite</li> <li>- respecter les règles d'hygiène lors de la pratique de la traite</li> <li>- conserver les produits en vue de garantir leur qualité</li> <li>- préparer les produits pour la commercialisation</li> <li>- réaliser les transformations des produits laitiers dans les conditions d'hygiène requises</li> </ul>

	<p>6.2 nettoyer et désinfecter les matériels de récolte et de conservation et de transformation des produits (matériel de traite, laiterie, ...)</p> <p>6.3 récolter et stocker les sous-produits de l'élevage dans le respect de la réglementation sur la protection de l'environnement (fumier, lisier)</p> <p>6.4 préparer les animaux destinés à être vendus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prélever les échantillons afin d'effectuer les contrôles de qualité</li> <li>- comprendre un bulletin de résultats d'analyses et adapter ses actions</li> <li>- appliquer les dispositions légales relatives à la conception des locaux de traitement des produits laitiers, au nettoyage du matériel de récolte, de conservation et de transformation des produits</li> <li>- récolter et stocker le fumier, le lisier dans le respect des réglementations sur la protection de l'environnement</li> <li>- identifier les critères d'appréciation d'un animal destiné à la vente</li> <li>- préparer un animal destiné à la vente</li> <li>- choisir le moment opportun pour la vente dans le cadre d'une amélioration de la rentabilité</li> </ul>
<p>7. Développer les techniques ou opérations liées au maintien opérationnel des outils, machines, matériels et bâtiments dans le respect des normes</p>	<p>7.1 effectuer les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des outils, machines et matériels conformément aux consignes fournies</p> <p>7.2 diagnostiquer des pannes simples et procéder aux réparations (moteur, électricité, plomberie, ...)</p> <p>7.3 effectuer des travaux simples d'aménagement ou</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendre les principes de base de fonctionnement des outils, machines et matériels utilisés dans la filière de production</li> <li>- identifier pour les différents équipements les travaux d'entretien et de maintenance de premier niveau à effectuer</li> <li>- élaborer un calendrier des entretiens et des travaux de maintenance de premier niveau</li> <li>- lire et comprendre les notices d'entretien et de maintenance de premier niveau des équipements</li> <li>- procéder aux différents travaux prévus</li> <li>- décrire les principes de fonctionnement des moteurs électriques, des moteurs à essence et des moteurs diesel</li> <li>- identifier les maillons d'une chaîne électronique et comprendre la fonction de chacun de ses composants</li> <li>- diagnostiquer des dérangements simples de ces moteurs, d'installations électriques, d'installations à contrôle électronique</li> <li>- monter et démonter des organes simples dans le respect des notices d'utilisation</li> <li>- repérer sur le site les travaux d'aménagement ou de réparation à</li> </ul>

	<p>de réparation sur l'exploitation : maçonnerie, menuiserie, plomberie, chauffage, électricité, ...</p> <p>7.4 participer à l'installation de nouveaux équipements à partir de consignes fournies</p> <p>7.5 effectuer les opérations d'entretien sanitaire et de désinfection des bâtiments d'élevage</p>	<p>effectuer aux infrastructures</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquer des réparations simples en maçonnerie, menuiserie, plomberie, ...</li> <li>- réaliser des réparations, des raccordements électriques simples dans le respect de la réglementation sur les installations électriques</li> <li>- comprendre et appliquer la réglementation sur les installations électriques</li> <li>- utiliser en toute sécurité le matériel électrique de l'exploitation</li> <li>- pratiquer des travaux simples en soudage, perçage, meulage</li> </ul> <p>7.4 lire, comprendre un plan, croquis, schéma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suivre les directives de montage fournies par le fabricant</li> </ul> <p>7.5 identifier les plans de nettoyage et de désinfection des bâtiments et des équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- programmer un plan de nettoyage et de désinfection des bâtiments et des équipements</li> <li>- identifier les produits de nettoyage et de désinfection</li> <li>- choisir les produits appropriés</li> <li>- lire et comprendre les notices d'utilisation des produits</li> <li>- utiliser correctement les produits et les appareils de nettoyage et de désinfection</li> <li>- nettoyer et désinfecter les locaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- intervenir rapidement en cas d'intoxications dues à la manipulation et à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection</li> </ul>
<p>08. Organiser son travail dans le cadre d'une activité et effectuer les différentes tâches dans les conditions de sécurité et d'efficacité optimales</p>	<p>8.1 préparer le matériel, les produits dans le respect des consignes fixées</p> <p>8.2 effectuer les différentes tâches dans un souci d'efficacité, d'économie d'effort, d'hygiène, de sécurité et de qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lire, comprendre et respecter des consignes</li> <li>- utiliser les outils, machines et matériels appropriés à chaque type de travail</li> <li>- vérifier l'état de fonctionnement des outils, machines et matériels</li> </ul> <p>8.2 appliquer les principes de l'organisation rationnelle du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rechercher l'efficacité</li> <li>- appliquer les principes de l'économie des efforts</li> <li>- respecter les règlements en matière de sécurité, d'hygiène et de</li> </ul>

	<p>8.3 réagir à une situation imprévue ou anormale et adapter son mode de conduite en fonction d'un aléa</p> <p>8.4 contrôler et justifier les résultats du travail exécuté</p> <p>8.5 nettoyer, vérifier et ranger les différents équipements, matériels et produits utilisés</p>	<p>protection de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prendre une décision face à une situation anormale</li> <li>- analyser une situation, un problème en vue d'y apporter une réponse</li> <li>- réfléchir sur son travail, sur les conséquences de ses interventions</li> <li>- ranger, après nettoyage, les outils matériels et équipements</li> <li>- ranger les produits non utilisés dans le respect des règles de sécurité</li> </ul>
<p>9. Contrôler et assurer le suivi des activités de conduite des élevages, des équipements et du travail</p>	<p>9.1 enregistrer, sur fiches ou sur P.C., les données se rapportant au suivi des productions animales, des équipements et du travail sur des documents prévus à cet effet (suivi de la reproduction, carnet de performance, fiche sanitaire, temps de travaux, suivi de parcelles, carnet d'entretien, ...)</p> <p>9.2 calculer et interpréter les principaux critères de performance relatifs aux productions animales et adapter son action avec l'aide éventuelle d'un technicien</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collecter les informations pertinentes pour assurer le suivi de la conduite des troupeaux, des équipements, des matériels</li> <li>- rapporter, verbalement ou par écrit, les observations et informations</li> <li>- consigner les informations sur les documents prévus à cet effet, fiches ou P.C.</li> <li>- utiliser les logiciels informatiques</li> <li>- utiliser des banques de données</li> <li>- interpréter, analyser les résultats fournis par le traitement des informations</li> <li>- exploiter les résultats obtenus</li> <li>- adapter ses actions</li> </ul>
<p>10. Respecter l'environnement de son exploitation</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- développer une culture du beau et du respect de son exploitation et de la nature</li> </ul>
<p>11. Analyser les possibilités de création d'activités de valorisation et de diversification de son exploitation dans le cadre d'une synergie entre celles-ci et les activités premières de l'exploitation</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- effectuer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, une étude de marché pour déterminer les besoins potentiels</li> <li>- identifier les exigences fondamentales que doit remplir une fonction de valorisation ou de diversification pour être efficace</li> <li>- choisir, sur la base des résultats de l'étude, des actions de valorisation ou de diversification innovantes, attractives et</li> </ul>

		<p>rentables dans des créneaux porteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maintenir un équilibre entre les activités premières de l'exploitation et les activités de valorisation ou de diversification</li> <li>- créer une synergie entre les productions de l'exploitation et les activités de valorisation</li> <li>- identifier les législations réglementant les activités de valorisation et de diversification</li> </ul>
<p>12. Développer les techniques ou opérations liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité (ISO, HACCP)</p>	<p>12.1 transformer et conditionner les produits de l'exploitation en réponse à la demande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les critères de qualité d'un produit en vue de sa transformation</li> <li>- attacher de l'importance au fait que la qualité d'un produit final dépend de la qualité des "entrants"</li> <li>- garantir la qualité des produits dans le temps</li> <li>- utiliser des recettes dans le respect des consignes</li> <li>- créer de nouveaux produits</li> <li>- identifier et appliquer les législations relatives aux transformations et conditionnements des produits agricoles <ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôles sanitaires des produits</li> <li>- normalisation et classification</li> <li>- conditionnements</li> </ul> </li> <li>- identifier et appliquer la réglementation en vigueur pour la structuration , l'entretien de l'atelier de transformation</li> <li>- identifier et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors du processus de transformation des produits</li> <li>- identifier et appliquer les règles relatives à la protection de l'environnement (évacuation des déchets,...)</li> <li>- maîtriser les techniques de transformation des produits</li> <li>- utiliser des produits naturels et respecter la législation sur l'utilisation et la conservation des adjuvants</li> <li>- 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</li> <li>- interpréter les résultats des analyses plus complexes effectuées dans un laboratoire spécialisé et adapter son action</li> <li>- réaliser des essais et modifier ses recettes en fonction des résultats obtenus et des remarques des clients</li> <li>- apprécier à la vue, au goût, à l'odorat, au toucher la qualité des</li> </ul>

	<p>12.2. conserver les produits transformés dans le respect des règles d'hygiène</p>	<p>produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les principales caractéristiques qu'un produit doit posséder et dont un producteur doit tenir compte pour satisfaire le consommateur</li> <li>- analyser les tendances du marché afin de pouvoir orienter sa production</li> <li>- prendre les décisions pour anticiper l'évolution et adapter sa production</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques d'un produit</li> <li>- identifier les causes d'altération des produits alimentaires</li> <li>- prendre les mesures adéquates pour éviter l'altération des produits</li> <li>- identifier les différents modes de conservation des produits</li> <li>- identifier les caractéristiques de conservation des produits (lumière, température, durée,...)</li> <li>- utiliser les équipements de conservation dans le respect des normes et des législations en vigueur</li> <li>- régler et entretenir les équipements de conservation des produits</li> <li>- apprécier à la vue, au goût, à l'odorat, au toucher la qualité des produits conservés</li> </ul>
<p>13. Développer les techniques ou opérations liées à la commercialisation et au conditionnement des produits issus de la production ou des produits transformés</p>	<p>13.1. fixer ses prix en fonction de ses coûts, de l'offre et la demande, et de ses objectifs</p> <p>13.2. monter un réseau de clients et assurer la promotion de ses produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les facteurs qui influent sur le niveau des prix des produits commercialisés</li> <li>- calculer les prix de revient et les prix de vente</li> <li>- adapter ses prix en fonction du marché, de l'offre et de la demande</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier le processus de commercialisation des produits agricoles et en distinguer les mécanismes</li> <li>- identifier les techniques de promotion qui incitent le consommateur à acheter</li> <li>- appliquer les techniques de promotion dans le respect des législations en vigueur</li> <li>- identifier et appliquer les législations en vigueur pour la commercialisation des produits : présentation, emballage,</li> </ul>

	13.3. gérer la vente et mettre en valeur ses produits en appliquant la réglementation en vigueur	<p>conditionnement, informations légales aux consommateurs,...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier et respecter les législations réglementant les ventes à la ferme</li> <li>- identifier et appliquer les techniques de gestion d'un point de vente</li> <li>- communiquer avec la clientèle : accueillir, écouter, conseiller,...</li> </ul>
14. Développer les techniques ou opérations liées à une activité de tourisme dans le respect des normes et législations en vigueur	<p>14.1. gérer une activité de tourisme en relation avec son exploitation</p> <p>14.2. organiser le travail pour réaliser une activité de service dans de bonnes conditions</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les types d'activités agritouristiques à ses différents stades de développement</li> <li>- utiliser les ressources de l'entreprise et de son environnement pour améliorer la rentabilité de l'activité</li> <li>- identifier les réglementations relatives aux normes légales d'hébergement, d'hygiène, de sécurité, d'assurance</li> <li>- respecter ces normes légales</li> <li>- sensibiliser les visiteurs à la valeur du patrimoine culturel et touristique régional</li> <li>- accueillir les visiteurs, communiquer en plusieurs langues</li> <li>- présenter une restauration variée et d'un bon rapport qualité/prix</li> <li>- surveiller et motiver le personnel impliqué dans l'activité</li> <li>- assurer les premiers secours aux hôtes, à leurs invités ou au personnel impliqué dans un accident ou une maladie</li> <li>- s'adapter aux tendances du marché du tourisme</li> <li>- organiser des activités à l'intention de ses hôtes</li> </ul>
15. Rester attentif à la rentabilité des activités de valorisation développées sur son exploitation	15.1 collecter et organiser les données nécessaires à l'élaboration d'une analyse des résultats d'une activité de valorisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- calculer les investissements propres à l'exercice de l'activité</li> <li>- calculer les coûts relatifs à la main d'oeuvre nécessaire</li> <li>- répartir les frais de fonctionnement entre productions principales et activités complémentaires (énergie, eau, entretien, publicité,...)</li> <li>- effectuer le bilan des achats et des ventes propres à l'activité</li> <li>- interpréter les résultats et adapter son action.</li> </ul>
16. Développer son exploitation	16.1 situer le développement de son exploitation par rapport aux courants internationaux et aux évolutions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- situer le secteur agricole dans son environnement social, économique et politique</li> </ul>

	<p>qu'ils provoquent</p> <p>16.2 analyser les relations entre son exploitation et les différents éléments de son environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- physique : topographique, pédologique, hydrologique, climatologique, écologique lié aux contraintes d'urbanisme et d'aménagement du territoire</li> <li>- de communication : recherche d'informations techniques et scientifiques : possibilités de relations avec des organismes et services de recherche, de développement, de conseil et d'appui;</li> <li>- accès à différentes sources d'information (revues, documentation, banques de données...); utilisation des nouvelles technologies de l'information</li> <li>- économique et commercial : évolution des politiques agricoles (régionale, nationale, européenne) et des échanges, possibilités de relations avec les organismes bancaires et financiers, types de marchés et de modes de commercialisation des biens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire les principales mutations des exploitations en liaison avec l'environnement socio-économique et politique</li> <li>- identifier les déterminants socio-économiques</li> <li>- appréhender les nouveaux enjeux et les perspectives d'évolution</li> <li>- appréhender les contraintes économiques liées à l'internationalisation des échanges</li> <li>- évaluer les potentialités agricoles relatives à un type de terrain sous un climat donné</li> <li>- apprécier l'influence de la topographie d'un terrain</li> <li>- lire, comprendre et interpréter un profil cultural</li> <li>- consulter des documents agro-météorologiques et en déduire les actions à mener</li> <li>- effectuer des mesures climatiques</li> <li>- caractériser les facteurs climatiques, leurs interrelations et leur importance sur les relations plantes/milieu</li> <li>- identifier les différentes dispositions en matière d'aménagement du territoire, de permis de bâtir, d'établissement dangereux</li> <li>- être autonome dans ses démarches de communication et de recherche d'informations</li> <li>- identifier les ressources en matière de documentation, d'informations</li> <li>- collecter des informations</li> <li>- consulter les outils d'accès à l'information</li> <li>- analyser l'information de façon critique</li> <li>- sélectionner des critères de classement de l'information, dégager des mots clés</li> <li>- trier, classer et hiérarchiser des informations</li> <li>- constituer une bibliographie</li> <li>- organiser une documentation en fonction de consignes, thèmes ...</li> <li>- identifier les caractéristiques de la filière agricole afin de raisonner les choix d'actions</li> <li>- identifier les différents éléments et facteurs de formation des prix successifs du producteur au consommateur</li> </ul>
--	--	--

et services accessibles, présence d'industries de transformation

- juridique et fiscal : formes d'installation, modes de faire-valoir,, protection sociale, responsabilité civile et morale

### 16.3. évaluer les potentialités de l'exploitation

- identifier les différents types de sociétés, d'associations
- adapter, avec l'aide d'un conseiller, la structure de son exploitation
- identifier les notions de contrat de location, de bail commercial,...
- identifier les conditions juridiques d'acquisition des éléments constitutifs de l'entreprise
- identifier les types d'assurances pouvant satisfaire les besoins d'un exploitant agricole
- planifier , avec l'aide d'un conseiller, un programme d'assurance couvrant les besoins de l'entreprise
- lire et comprendre les clauses d'un contrat d'assurance
  
- identifier les types d'élevage envisageables prenant en compte la nature des terrains, le climat et les débouchés pour assurer la rentabilité de l'exploitation
- identifier pour chaque type d'élevage les éléments de l'amont et de l'aval qui sont spécifiques
- identifier les équipements nécessaires à la conduite d'un élevage, d'une culture
- identifier les conditions de mise en marché des produits du processus de production
  
- identifier les besoins en travail nécessaires pour chaque spéculation
- identifier les ressources en main-d'oeuvre
  
- identifier les sources possibles de financement et de subventionnement
  
- rassembler, trier, hiérarchiser des informations pertinentes relatives à l'évolution du marché agricole
- situer ses spéculations dans l'ensemble de la filière économique
- identifier les mécanismes d'insertion d'un producteur dans une filière agricole

## 17. Gérer son exploitation

### 17.1 assurer une gestion comptable de l'exploitation

- identifier les diverses opérations comptables intervenant dans les procédures d'achats 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 simplifiée
- classer et hiérarchiser les documents comptables
- utiliser un logiciel comptable, un ordinateur
- calculer des prix de revient, de vente
  
- identifier les modes et instruments de paiement , de recouvrement, de crédit
- utiliser les modes et instruments de paiement ou de crédit les plus avantageux pour l'entreprise

### 17.2 négocier et gérer les achats et ventes de produits

- distinguer les facteurs qui influent sur le niveau des prix des produits agricoles
- analyser les tendances du marché afin de pouvoir orienter la production et choisir le moment opportun de la mise en marché
- 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
- au moment opportun, commander aux fournisseurs présentant le meilleur rapport prix-qualité-service
- négocier la vente de produits afin d'obtenir les meilleures conditions
- réceptionner les marchandises et vérifier leur conformité avec le bon de commande et le bon de livraison

### 17.3 gérer les stocks de produits achetés (approvisionnements), à vendre (produits végétaux, produits de l'élevage, ...) ou destinés à la consommation interne de l'exploitation

- identifier les avantages de l'inventaire périodique des stocks d'une entreprise
- inventorier les marchandises afin de connaître les quantités exactes en stock
- identifier les différents facteurs de détermination des quantités de stock minimum pour assurer le fonctionnement de l'entreprise
- utiliser un logiciel de gestion des stocks

17.4 assurer, seul ou avec l'aide d'un secrétariat social, la gestion du personnel de son exploitation dans le respect des réglementations en vigueur

- élaborer le planning de travail de chaque ouvrier
- élaborer les consignes de travail
- respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- assurer le contrôle et le suivi du travail
  
- identifier les bases essentielles
  - du cadre législatif du statut d'aidant
  - du cadre législatif du contrat de travail
  - de la réglementation en matière de sécurité sociale, d'accident de travail
  - du règlement général de la protection du travail (RGPT)
  - des obligations en matière de responsabilité civile (assurances) et morale
- collecter les données nécessaires à la gestion des personnels , au calcul de la rémunération
- gérer les conflits
- communiquer avec son personnel
- intégrer le personnel dans la vie de l'entreprise

17.5 assurer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, ses obligations vis-à-vis des administrations

- de la TVA
- du ministère des finances
- du ministère du travail et de l'emploi
- du ministère de l'agriculture
- des administrations européennes
- des administrations régionales, provinciales, communales

- identifier les principes et obligations résultant de l'application de la TVA et de la taxe d'égalisation
- collecter les divers éléments permettant la rédaction des déclarations de TVA
- 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'agriculteur
- compléter les documents administratifs imposés

17.6 intégrer ses droits et ses obligations en matière de droit civil et de droit commercial dans la gestion de son exploitation

- identifier les documents ressources informant des dispositions du droit civil applicables à un agriculteur
- résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de droit civil relevant de l'exercice du métier d'agriculteur

	<p>17.7 respecter les lois sur les pratiques de commerce, sur l'information et la protection du consommateur</p> <p>17.8 établir, interpréter et utiliser les résultats technico-économiques des différentes activités de l'exploitation</p> <p>17.9 assurer le suivi de la trésorerie de l'exploitation et établir un plan de trésorerie à court terme en fonction des besoins spécifiques du système d'exploitation</p> <p>17.10 inventorier les possibilités de financement, leurs incidences fiscales, juridiques, et sociales: établir ses prévisions financières, notamment en matière d'investissements</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les documents ressources informant des dispositions du droit commercial applicable à un indépendant</li> <li>- résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de droit commercial relevant du métier d'agriculteur</li> <li>- identifier les documents ressources informant des dispositions légales en matière des pratiques du commerce et de l'information et la protection du consommateur</li> <li>- résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de pratique du commerce et de protection du consommateur relevant du métier d'agriculteur</li> <li>- collecter et organiser les données nécessaires à l'élaboration des documents comptables et des résultats technico-économiques de l'exploitation</li> <li>- comprendre les notions de chiffre d'affaire, de bénéfice brut, de bénéfice net, de marge bénéficiaire</li> <li>- analyser les comptes de bilan</li> <li>- adapter ses actions</li> <li>- comprendre les éléments d'un plan financier</li> <li>- élaborer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, un budget prévisionnel des recettes et des dépenses, un plan des investissements et de financement</li> <li>- rechercher les conditions de financement les plus avantageuses pour l'entreprise</li> <li>- rechercher les sources de subventions possibles</li> <li>- comparer diverses propositions de financement</li> </ul>
<p>18. Agir en acteur de la protection de l'environnement pour raisonner ses choix techniques et économiques (recommandations pour un développement durable)</p>	<p>18.1 mettre en application les recommandations du Plan d'Environnement pour un Développement durable</p> <p>18.2 contribuer à la conservation et à l'amélioration du paysage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appréhender le concept de développement durable</li> <li>- identifier et appliquer les recommandations du Plan d'Environnement pour un Développement durable</li> <li>- protéger la biodiversité</li> <li>- entretenir et sauvegarder les espaces verts et les espaces ruraux</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- conduire une exploitation en harmonie avec la nature</li> </ul>
<p>19. Etablir des relations avec les collectivités locales, structures sociales, culturelles, professionnelles et économiques, et participer à leurs fonctionnements</p>	<p>19.1 adhérer à des organismes professionnels de défense et d'aide aux agriculteurs:</p> <p>19.2 adhérer aux structures de la vie locale : commission agricole, CCAT, rénovation rurale, associations culturelles, ...</p> <p>19.3 favoriser le dialogue au sein de ces organismes ou structures, entre agriculteurs et citoyens, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les structures et le fonctionnement d'institutions officielles afin d'en connaître les divers services mis à la disposition des exploitants</li> <li>- choisir les structures qui répondent le mieux à ses intérêts</li> <li>- repérer les éléments de la vie sociale, culturelle locale et adhérer à ceux qui répondent le mieux à ses aspirations</li> <li>- comprendre une situation de communication et s'adapter</li> <li>- restituer une information, un document</li> <li>- écouter l'autre</li> <li>- structurer son raisonnement et exercer son sens critique dans une production orale, écrite</li> <li>- donner une "bonne image de marque" de son métier</li> </ul>
<p>20. S'informer et organiser sa formation permanente.</p>	<p>20.1 participer à des visites, des conférences, des stages, des voyages, ... en relation ou non avec ses activités professionnelles</p> <p>20.2. s'investir dans des programmes de formation continuée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquer "l'ouverture d'esprit"</li> <li>- marquer de l'intérêt, s'informer sur ce qui se réalise "ailleurs", dans d'autres domaines d'activités, ...</li> <li>- appréhender les nouvelles technologies</li> <li>- s'enrichir de compétences nouvelles</li> <li>- développer de bonnes attitudes à l'égard du changement</li> </ul>

**1.1 AGRICULTURE****1.1.1 AGRICULTEUR****1.1.1.2 POLYCUlteUR**

<b>Fonctions</b>	<b>Activités</b>	<b>Compétences</b>
<p>1. Inspecter l'état d'une parcelle en culture afin de découvrir les problèmes qui gênent le développement des plantes</p>	<p>1.1 reconnaître les genres et espèces des plantes cultivées dans l'entreprise</p> <p>1.2 observer et apprécier d'une façon spontanée l'état de développement de la culture</p> <p>1.3 repérer la présence d'un problème dû aux conditions environnantes</p> <p>1.4 repérer la présence d'une carence ou d'un excès en éléments fertilisants N, P, K, Ca</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- définir les notions de famille, de groupe, de genre, d'espèce, de variété (cultivar)</li><li>- identifier par leur nom commun les plantes de la filière agricole ayant une importance économique</li> <li>- décrire 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</li><li>- comprendre le rôle de chacun de ces organes et les situer sur la plante</li><li>- diagnostiquer un état particulier de développement de la plante à chacun de ses stades de croissance<ul style="list-style-type: none"><li>- état physiologique (port, développement racinaire et foliacé, couleur,...)</li><li>- état sanitaire (parasites, maladies)</li></ul></li> <li>- décrire sommairement les principaux phénomènes physiologiques tels la respiration, la transpiration et la sudation, la photosynthèse, la nutrition, la croissance et la reproduction</li><li>- comprendre l'importance de chacune de ses fonctions pour la plante</li><li>- décrire les dommages causés par l'eau, le soleil, le vent, le gel, la neige, la pollution sur le développement des plantes</li> <li>- décrire les symptômes présentés par une plante en présence d'un excès ou d'une carence en éléments fertilisants N, P, K, Ca</li></ul>

1.5 repérer la présence d'une maladie des plantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- constater, sur le terrain, la présence d'un excès ou d'une carence en éléments N, P, K , Ca et quantifier l'importance des dégâts</li> </ul>
1.6 repérer la présence de parasites sur les plantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier par leur nom commun les principales maladies des plantes</li> <li>- décrire les symptômes de la présence d'une maladie</li> <li>- décrire les dommages causés aux plantes par les principales maladies</li> <li>- constater sur le terrain la présence d'une maladie sur les plantes et quantifier l'importance des dégâts</li> </ul>
1.7 repérer la présence de parasites sur les plantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier par leur nom commun les principaux parasites des végétaux</li> <li>- décrire les symptômes de la présence d'un parasite</li> <li>- décrire les dommages causés aux cultures par les principaux parasites</li> <li>- constater, sur le terrain, la présence de parasites sur les plantes et quantifier l'importance des dégâts</li> </ul>
1.7 repérer la présence de plantes adventices	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier par leur nom commun les principales plantes adventices</li> <li>- constater, sur le terrain la présence de plantes adventices et quantifier l'importance des dégâts</li> </ul>
1.8 repérer la présence de ravageurs des cultures (lapins, oiseaux, taupes, mulots, ...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier par leur nom commun les principaux ravageurs des cultures</li> <li>- décrire les symptômes de la présence d'un ravageur</li> <li>- décrire les dommages causés aux cultures par les principaux ravageurs</li> <li>- constater, sur le terrain, la présence de ravageurs et quantifier l'importance des dégâts</li> </ul>
1.9 rendre compte de ses observations	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rapporter oralement ou par écrit les observations faites</li> </ul>
1.10 préciser seul ou en faisant appel à un technicien, les interventions à effectuer en fonction des observations effectuées et réaliser les interventions adéquates	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consulter et utiliser des documents ressources permettant de reconnaître les causes d'un comportement anormal ou d'un état particulier dans le développement d'une culture en vue d'y apporter une réponse</li> <li>- développer un esprit de raisonnement et de synthèse face à une situation d'observation</li> </ul>



2.3 gérer et effectuer les semis ou plantations en respectant les consignes (densité, peuplement, profondeur)

2.4 gérer et effectuer les différentes opérations d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes (binage, sarclage, désherbage, buttage)

- respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité
- mesurer les risques liés à l'utilisation de ces machines
- évaluer la qualité des travaux exécutés
- fixer les consignes de semis ou de plantation garantissant un développement normal d'une culture
- élaborer le calendrier des semis ou plantations tenant compte des conditions climatiques et du cycle végétatif des cultures
- assurer le suivi des opérations
- identifier outils, machines et matériels utilisés pour les semis ou les plantations
- sélectionner les instruments appropriés aux travaux à effectuer
- juger 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 dans le respect des consignes d'utilisation, de dosage, de calibrage et des règles de sécurité
- évaluer les risques liés à l'utilisation de ces machines
- vérifier la conformité des semences ou plants fournis par rapport aux consignes reçues
- manipuler les plants afin de ne pas leur faire subir de dégâts
- citer et décrire les travaux d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes
- comprendre l'intérêt de ces entretiens pour le développement des cultures
- élaborer le calendrier des travaux d'entretien des cultures en cours de croissance des plantes
- assurer le suivi des opérations
- identifier outils, machines et matériels utilisés pour les travaux d'entretien des parcelles en cours de croissance des plantes
- sélectionner les instruments appropriés aux travaux à effectuer
- juger 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 dans le respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité
- évaluer les risques liés à l'utilisation de ces machines



	liquide, fertilisation de surface, foliaire, localisée,...) et des réglementations en matière de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité	<p>d'utilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier outils, machines et matériels utilisés pour l'application des amendements et engrais</li> <li>- sélectionner les instruments appropriés aux travaux à effectuer</li> <li>- juger de l'utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques</li> <li>- utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels dans le respect des consignes d'utilisation, de dosage de produits et des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- évaluer les risques liés à l'utilisation de ces machines</li> <li>- nettoyer soigneusement les équipements après utilisation</li> <li>- appréhender les conséquences d'une erreur de manipulation d'engrais sur les plantes, les animaux, l'homme et l'environnement</li> </ul>
4. Développer les différentes techniques ou opérations liées à la défense et à la protection des végétaux dans le respect des réglementations en vigueur.	<p>4.1 gérer l'application des moyens de lutte contre les ennemis des végétaux</p> <p>4.2 pratiquer les luttés chimiques, physiques, biologiques contre les ennemis des cultures dans le</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtriser les notions de surface, de poids, de volume</li> <li>- maîtriser l'application de la règle de 3 et du calcul des pourcentages</li> <li>- définir les notions de fongicide, d'insecticide, d'herbicide</li> <li>- décrire la morphologie et le cycle de vie des principaux parasites et de leurs prédateurs naturels</li> <li>- énumérer les moyens de protection et de lutte contre les ennemis des cultures et les comparer</li> <li>- identifier les produits de protection et de lutte contre les maladies et les parasites des cultures, leurs actions, leurs propriétés</li> <li>- utiliser un index des produits phytosanitaires</li> <li>- évaluer les risques et les dangers liés à utilisation des pesticides</li> <li>- choisir les produits appropriés tenant compte des normes en matière de protection de l'environnement</li> <li>- calculer les quantités de produits à utiliser pour chaque parcelle dans le respect des dosages prévus par les consignes d'utilisation</li> <li>- stocker les produits, détruire les contenants dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement</li> <li>- élaborer le calendrier des interventions phytosanitaires</li> <li>- suivre et contrôler les résultats des interventions.</li> <li>- comprendre la signification des indications reprises sur les étiquettes des produits commerciaux</li> </ul>

	<p>respect des réglementations en matière de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lire et appliquer scrupuleusement les consignes de dosage et les prescriptions d'utilisation des produits</li> <li>- identifier outils, machines et matériels utilisés pour l'application des pesticides</li> <li>- sélectionner les instruments appropriés aux travaux à effectuer</li> <li>- juger de utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques</li> <li>- utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels dans le respect des consignes d'utilisation, de dosage des produits et des règles d'hygiène de sécurité et de protection de l'environnement</li> <li>- évaluer les risques liés à l'utilisation de ces machines</li> <li>- nettoyer soigneusement les équipements y compris les buses après utilisation</li> <li>- appréhender les conséquences d'un nettoyage incomplet des équipements</li> <li>- appréhender les conséquences d'une erreur de manipulation des pesticides sur les plantes, les animaux, l'homme et l'environnement</li> <li>- respecter les consignes de sécurité et d'hygiène lors de l'application d'un fongicide, insecticide ou herbicide</li> <li>- respecter les prescriptions légales en matière de stockage, d'utilisation des fongicides, insecticides ou herbicides et de collecte et destruction des emballages et des restes de produits</li> <li>- appliquer les mesures de premiers soins en cas d'intoxication ou de brûlures dues à utilisation des pesticides</li> </ul>
<p>5. Développer les différentes techniques ou opérations liées à la récolte, au stockage des produits dans le respect des réglementations et des normes en vigueur (normes de qualité).</p>	<p>5.1 gérer les opérations de récolte et de stockage des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier pour les principales cultures les critères de maturité commerciale</li> <li>- identifier les stades de récolte en fonction de la destination de la culture</li> <li>- identifier les critères de qualité d'un produit sain</li> <li>- apprécier par la vue, le toucher, ... la qualité d'un produit</li> <li>- élaborer le calendrier des récoltes</li> <li>- assurer le suivi et contrôler les résultats des opérations</li> <li>- identifier les conditions réglementaires de stockage des produits</li> </ul>

	<p>5.2 récolter et stocker les produits en respectant les consignes de mise en marché</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier outils, machines et matériels utilisés pour la récolte et le tri des produits</li> <li>- sélectionner les instruments appropriés aux travaux à effectuer</li> <li>- juger de l'utilisation possible du matériel en tenant compte de l'état du sol et des conditions climatiques</li> <li>- utiliser, ajuster et régler les outils, machines et matériels utilisés pour la récolte et le stockage des produits dans le respect des consignes d'utilisation et des règles de sécurité</li> <li>- nettoyer soigneusement les équipements après utilisation</li> <li>- évaluer les risques liés à l'utilisation de ces machines</li> </ul>
<p>6. Développer les techniques ou opérations liées au maintien opérationnel des outils, machines, matériels et bâtiments.</p>	<p>6.1 gérer les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des outils, machines et matériels conformément aux consignes fournies</p> <p>6.2 effectuer les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des outils, machines et matériels conformément aux consignes fournies</p> <p>6.3 diagnostiquer des pannes simples et procéder aux réparations (mécanique moteur, électricité, plomberie, ...)</p> <p>6.4 effectuer des travaux simples d'aménagement ou de réparation sur l'exploitation : maçonnerie, menuiserie, plomberie, chauffage, électricité, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendre les principes de base de fonctionnement des outils, machines et matériels utilisés dans la fière de production</li> <li>- identifier pour les différents équipements les travaux d'entretien et de maintenance de premier niveau à effectuer</li> <li>- élaborer un calendrier des entretiens et des travaux de maintenance de premier niveau</li> <li>- identifier les maillons d'une chaîne électronique de commande des équipements</li> <li>- lire et comprendre les notices d'entretien et de maintenance de premier niveau des équipements</li> <li>- procéder aux différents travaux prévus</li> <li>- décrire les principes de fonctionnement des moteurs électriques, des moteurs à essence et des moteurs diesel</li> <li>- diagnostiquer des dérangements simples de ces moteurs</li> <li>- assurer le remplacement d'organes simples dans le respect des notices d' utilisation</li> <li>- repérer sur le site les travaux d'aménagement ou de réparation à effectuer aux infrastructures</li> <li>- pratiquer des réparations simples en maçonnerie, menuiserie, plomberie, ...</li> <li>- réaliser des réparations, des raccordements électriques simples dans le respect de la réglementation sur les installations électriques</li> </ul>

	6.5 participer à l'installation de nouveaux équipements à partir de consignes fournies	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquer des travaux simples en soudage, perçage, meulage</li> <li>- lire, comprendre un plan, croquis, schéma</li> <li>- suivre les directives de montage fournies par le fabricant</li> </ul>
7. Organiser son travail dans le cadre d'une activité et effectuer les différentes tâches dans les conditions de sécurité optimale.	<p>7.1 préparer le matériel, les produits dans le respect des consignes fixées</p> <p>7.2 effectuer les différentes tâches dans un souci d'efficacité, d'économie d'effort, d'hygiène, de sécurité et de qualité</p> <p>7.3 réagir à une situation imprévue ou anormale et adapter son mode de conduite en fonction d'un aléa</p> <p>7.4 contrôler et justifier les résultats du travail exécuté</p> <p>7.5 nettoyer, vérifier et ranger les équipements, matériels et produits utilisés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lire, comprendre et respecter des consignes</li> <li>- utiliser les outils, machines et matériels appropriés à chaque type de travail</li> <li>- vérifier l'état de fonctionnement des outils, machines et matériels</li> <li>- appliquer les principes de l'organisation rationnelle du travail</li> <li>- rechercher l'efficacité</li> <li>- appliquer les principes de l'économie des efforts</li> <li>- respecter les règlements en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement</li> <li>- prendre une décision face à une situation anormale</li> <li>- analyser une situation, un problème en vue d'y apporter une réponse</li> <li>- réfléchir sur son travail, sur les conséquences de ses interventions</li> <li>- nettoyer, à la fin d'un travail ou avant rangement, les outils, matériels et équipements dans le respect des consignes et des règles de sécurité</li> <li>- ranger, après nettoyage, les outils matériels et équipements</li> <li>- ranger les produits non utilisés dans le respect des règles de sécurité</li> </ul>
8. Contrôler et assurer le suivi des activités de conduite des cultures, des équipements et du travail	8.1. enregistrer, sur fiches ou sur PC, les données se rapportant au suivi des productions végétales, des équipements et du travail sur des documents prévus à cet effet ( carnet de performance, fiche sanitaire, temps de travaux, suivi de parcelles, carnet d'entretien, ...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collecter les informations pertinentes pour assurer le suivi de la conduite des cultures, des équipements, des matériels</li> <li>- rapporter, verbalement ou par écrit, les observations et informations</li> <li>- consigner les informations sur les documents prévus à cet effet, fiches ou P.C.</li> <li>- utiliser les logiciels informatiques</li> </ul>

	8.2. calculer et interpréter les principaux critères de performance relatifs aux productions végétales et adapter son action avec l'aide éventuelle d'un technicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utiliser des banques de données</li> <li>- interpréter, analyser les résultats fournis par le traitement des informations</li> <li>- exploiter les résultats obtenus</li> <li>- adapter ses actions</li> </ul>
9. Respecter l'environnement de son exploitation		<ul style="list-style-type: none"> <li>- développer une culture du beau et du respect de son exploitation et de la nature</li> </ul>
10. Analyser les possibilités de création d'activités de valorisation et de diversification de son exploitation dans le cadre d'une synergie entre celles-ci et les activités premières de l'exploitation		<ul style="list-style-type: none"> <li>- effectuer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, une étude de marché pour déterminer les besoins potentiels</li> <li>- identifier les exigences fondamentales que doit remplir une fonction de valorisation ou de diversification pour être efficace</li> <li>- choisir, sur la base des résultats de l'étude, des actions de valorisation ou de diversification innovantes , attractives et rentables dans des créneaux porteurs</li> <li>- maintenir un équilibre entre les activités premières de l'exploitation et les activités de valorisation ou de diversification</li> <li>- créer une synergie entre les productions de l'exploitation et les activités de valorisation</li> <li>- identifier les législations réglementant les activités de valorisation et de diversification</li> </ul>
11. Développer les techniques ou opérations liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité (ISO, HACCP)	11.1 transformer et conditionner les produits de l'exploitation en réponse à la demande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les critères de qualité d'un produit en vue de sa transformation</li> <li>- attacher de l'importance au fait que la qualité d'un produit final dépend de la qualité des "entrants"</li> <li>- garantir la qualité des produits dans le temps</li> <li>- utiliser des recettes dans le respect des consignes</li> <li>- créer de nouveaux produits</li> <li>- identifier et appliquer les législations relatives aux transformations et conditionnements des produits agricoles <ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôles sanitaires des produits</li> </ul> </li> </ul>

	<p>11.2. conserver les produits transformés dans le respect des règles d'hygiène</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- normalisation et classification</li> <li>- conditionnements</li> <li>- identifier et appliquer la réglementation en vigueur pour la structuration , l'entretien de l'atelier de transformation</li> <li>- identifier et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors du processus de transformation des produits</li> <li>- identifier et appliquer les règles relatives à la protection de l'environnement (évacuation des déchets,...)</li> <li>- maîtriser les techniques de transformation des produits</li> <li>- utiliser des produits naturels et respecter la législation sur l'utilisation et la conservation des adjuvants</li> <li>- 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</li> <li>- interpréter les résultats des analyses plus complexes effectuées dans un laboratoire spécialisé et adapter son action</li> <li>- réaliser des essais et modifier ses recettes en fonction des résultats obtenus et des remarques des clients</li> <li>- apprécier à la vue, au goût, à l'odorat, au toucher la qualité des produits</li> <li>- identifier les principales caractéristiques qu'un produit doit posséder et dont un producteur doit tenir compte pour satisfaire le consommateur</li> <li>- analyser les tendances du marché afin de pouvoir orienter sa production</li> <li>- prendre les décisions pour anticiper l'évolution et adapter sa production</li> <li>- identifier les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques d'un produit</li> <li>- identifier les causes d'altération des produits alimentaires</li> <li>- prendre les mesures adéquates pour éviter l'altération des produits</li> <li>- identifier les différents modes de conservation des produits</li> <li>- identifier les caractéristiques de conservation des produits (lumière, température, durée,...)</li> <li>- utiliser les équipements de conservation dans le respect des normes et des législations en vigueur</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- régler et entretenir les équipements de conservation des produits</li> <li>- apprécier à la vue, au goût, à l'odorat, au toucher la qualité des produits conservés</li> </ul>
12. Développer les techniques ou opérations liées à la commercialisation et au conditionnement des produits issus de la production ou des produits transformés	<p>12.1. fixer ses prix en fonction de ses coûts, de l'offre et la demande, et de ses objectifs</p> <p>12.2. monter un réseau de clients et assurer la promotion de ses produits</p> <p>12.3. gérer la vente et mettre en valeur ses produits en appliquant la réglementation en vigueur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les facteurs qui influent sur le niveau des prix des produits commercialisés</li> <li>- calculer les prix de revient et les prix de vente</li> <li>- adapter ses prix en fonction du marché, de l'offre et de la demande</li> <li>- identifier le processus de commercialisation des produits agricoles et en distinguer les mécanismes</li> <li>- identifier les techniques de promotion qui incitent le consommateur à acheter</li> <li>- appliquer les techniques de promotion dans le respect des législations en vigueur</li> <li>- identifier et appliquer les législations en vigueur pour la commercialisation des produits : présentation, emballage, conditionnement, informations légales aux consommateurs,...</li> <li>- identifier et respecter les législations réglementant les ventes à la ferme</li> <li>- identifier et appliquer les techniques de gestion d'un point de vente</li> <li>- communiquer avec la clientèle : accueillir, écouter, conseiller,...</li> </ul>
13. Développer les techniques ou opérations liées à une activité de tourisme dans le respect des normes et législations en vigueur	13.1. gérer une activité de tourisme en relation avec son exploitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les types d'activités agritouristiques à ses différents stades de développement</li> <li>- utiliser les ressources de l'entreprise et de son environnement pour améliorer la rentabilité de l'activité</li> <li>- identifier les réglementations relatives aux normes légales d'hébergement, d'hygiène, de sécurité, d'assurance</li> <li>- respecter ces normes légales</li> <li>- sensibiliser les visiteurs à la valeur du patrimoine culturel et touristique régional</li> <li>- accueillir les visiteurs, communiquer en plusieurs langues</li> <li>- présenter une restauration variée et d'un bon rapport qualité/prix</li> </ul>

	13.2. organiser le travail pour réaliser une activité de service dans de bonnes conditions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- surveiller et motiver le personnel impliqué dans l'activité</li> <li>- assurer les premiers secours aux hôtes, à leurs invités ou au personnel impliqué dans un accident ou une maladie</li> <li>- s'adapter aux tendances du marché du tourisme</li> <li>- organiser des activités à l'intention de ses hôtes</li> </ul>
14. Rester attentif à la rentabilité des activités de valorisation développées sur son exploitation	14.1 collecter et organiser les données nécessaires à l'élaboration d'une analyse des résultats d'une activité de valorisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- calculer les investissements propres à l'exercice de l'activité</li> <li>- calculer les coûts relatifs à la main d'oeuvre nécessaire</li> <li>- répartir les frais de fonctionnement entre productions principales et activités complémentaires (énergie, eau, entretien, publicité,...)</li> <li>- effectuer le bilan des achats et des ventes propres à l'activité</li> <li>- interpréter les résultats et adapter son action.</li> </ul>
15. Développer son exploitation	<p>15.1 situer le développement de son exploitation par rapport aux courants internationaux et aux évolutions qu'ils provoquent</p> <p>15.2 analyser les relations entre son exploitation et les différents éléments de son environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- physique : topographique, pédologique, hydrologique, climatologique, écologique lié aux contraintes d'urbanisme et d'aménagement du territoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- situer le secteur agricole dans son environnement social, économique et politique</li> <li>- décrire les principales mutations des exploitations en liaison avec l'environnement socio-économique et politique</li> <li>- identifier les déterminants socio-économiques</li> <li>- appréhender les nouveaux enjeux et les perspectives d'évolution</li> <li>- appréhender les contraintes économiques liées à l'internationalisation des échanges</li> <li>- évaluer les potentialités agricoles relatives à un type de terrain sous un climat donné</li> <li>- apprécier l'influence de la topographie d'un terrain</li> <li>- lire, comprendre et interpréter un profil cultural</li> <li>- consulter des documents agro-météorologiques et en déduire les actions à mener</li> <li>- effectuer des mesures climatiques</li> <li>- caractériser les facteurs climatiques, leurs interrelations et leur importance sur les relations plantes/milieu</li> <li>- identifier les différentes dispositions en matière d'aménagement du territoire, de permis de bâtir, d'établissement dangereux</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- de communication : recherche d'informations techniques et scientifiques : possibilités de relations avec des organismes et services de recherche, de développement, de conseil et d'appui; accès à différentes sources d'information (revues, documentation, banques de données...); utilisation des nouvelles technologies de l'information</li>   <li>- économique et commercial : évolution des politiques agricoles (régionale, nationale, européenne) et des échanges, possibilités de relations avec les organismes bancaires et financiers, types de marchés et de modes de commercialisation des biens et services accessibles, présence d'industries de transformation</li>   <li>- juridique et fiscal : formes d'installation, modes de faire-valoir,, protection sociale, responsabilité civile et morale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- être autonome dans ses démarches de communication et de recherche d'informations</li> <li>- identifier les ressources en matière de documentation, d'informations</li> <li>- collecter des informations</li> <li>- consulter les outils d'accès à l'information</li> <li>- analyser l'information de façon critique</li> <li>- sélectionner des critères de classement de l'information, dégager des mots clés</li> <li>- trier, classer et hiérarchiser des informations</li> <li>- constituer une bibliographie</li> <li>organiser une documentation en fonction de consignes, thèmes ...</li>   <li>- identifier les caractéristiques de la filière agricole afin de raisonner les choix d'actions</li> <li>- identifier les différents éléments et facteurs de formation des prix successifs du producteur au consommateur</li>   <li>- identifier les différents types de sociétés, d'associations</li> <li>- adapter, avec l'aide d'un conseiller, la structure de son exploitation</li> <li>- identifier les notions de contrat de location, de bail commercial,...</li> <li>- identifier les conditions juridiques d'acquisition des éléments constitutifs de l'entreprise</li> <li>- identifier les types d'assurances pouvant satisfaire les besoins d'un exploitant agricole</li> <li>- planifier , avec l'aide d'un conseiller, un programme d'assurance couvrant les besoins de l'entreprise</li> <li>- lire et comprendre les clauses d'un contrat d'assurance</li> </ul>
<p>15.3. évaluer les potentialités de l'exploitation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les cultures envisageables prenant en compte la nature des terrains, le climat et les débouchés pour assurer la rentabilité de l'exploitation</li> <li>- identifier pour chaque culture les éléments de l'amont et de l'aval qui sont spécifiques</li> </ul>



16.3 gérer les stocks de produits achetés (approvisionnements), à vendre (produits végétaux, produits de l'élevage, ...) ou destinés à la consommation interne de l'exploitation

16.4 assurer, seul ou avec l'aide d'un secrétariat social, la gestion du personnel de son exploitation dans le respect des réglementations en vigueur

16.5 assurer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, ses obligations vis-à-vis des administrations

- solliciter des offres de prix
- élaborer un cahier des charges
- analyser les offres de prix, négocier des offres de prix
- au moment opportun, commander aux fournisseurs présentant le meilleur rapport prix-qualité-service
- négocier la vente de produits afin d'obtenir les meilleures conditions
- réceptionner les marchandises et vérifier leur conformité avec le bon de commande et le bon de livraison
  
- identifier les avantages de l'inventaire périodique des stocks d'une entreprise
- inventorier les marchandises afin de connaître les quantités
- exactes en stock
- identifier les différents facteurs de détermination des quantités de stock minimum pour assurer le fonctionnement de l'entreprise
- utiliser un logiciel de gestion des stocks
  
- élaborer le planning de travail de chaque ouvrier
- élaborer les consignes de travail
- respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- assurer le contrôle et le suivi du travail
  
- identifier les bases essentielles
  - du cadre législatif du statut d'aidant
  - du cadre législatif du contrat de travail
  - de la réglementation en matière de sécurité sociale, d'accident de travail
  - du règlement général de la protection du travail (RGPT)
  - des obligations en matière de responsabilité civile (assurances) et morale
- collecter les données nécessaires à la gestion des personnels , au calcul de la rémunération
- gérer les conflits
- communiquer avec son personnel
- intégrer le personnel dans la vie de l'entreprise
  
- identifier les principes et obligations résultant de l'application de la TVA et de la taxe d'égalisation

<ul style="list-style-type: none"> <li>- de la TVA</li> <li>- du ministère des finances</li> <li>- du ministère du travail et de l'emploi</li> <li>- du ministère de l'agriculture</li> <li>- des administrations européennes</li> <li>- des administrations régionales, provinciales, communales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collecter les divers éléments permettant la rédaction des déclarations de TVA</li> <li>- compléter, seul ou avec l'aide d'un conseiller, les déclarations de TVA</li> <li>- identifier les obligations résultant des réglementations en matière de fiscalité</li> <li>- collecter les divers éléments permettant la rédaction de sa déclaration fiscale</li> <li>- compléter, seul ou avec l'aide d'un conseiller sa déclaration fiscale</li> <li>- identifier les droits et devoirs résultant des diverses réglementations liées à l'exercice du métier d'agriculteur</li> <li>- compléter les documents administratifs imposés</li> </ul>
<p>16.6 intégrer ses droits et ses obligations en matière de droit civil et de droit commercial dans la gestion de son exploitation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les documents ressources informant des dispositions du droit civil applicables à un agriculteur</li> <li>- résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de droit civil relevant de l'exercice du métier d'agriculteur</li> <li>- identifier les documents ressources informant des dispositions du droit commercial applicable à un indépendant</li> <li>- résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de droit commercial relevant du métier d'agriculteur</li> </ul>
<p>16.7 respecter les lois sur les pratiques de commerce, sur l'information et la protection du consommateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les documents ressources informant des dispositions légales en matière des pratiques du commerce et de l'information et la protection du consommateur</li> <li>- résoudre à partir des documents ressources des problèmes pratiques de pratique du commerce et de protection du consommateur relevant du métier d'agriculteur</li> </ul>
<p>16.8 établir, interpréter et utiliser les résultats technico-économiques des différentes activités de l'exploitation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collecter et organiser les données nécessaires à l'élaboration des documents comptables et des résultats technico-économiques de l'exploitation</li> <li>- comprendre les notions de chiffre d'affaire, de bénéfice brut, de bénéfice net, de marge bénéficiaire</li> <li>- analyser les comptes de bilan</li> <li>- adapter ses actions</li> </ul>
<p>16.9 assurer le suivi de la trésorerie de l'exploitation et</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendre les éléments d'un plan financier</li> </ul>

	<p>établir un plan de trésorerie à court terme en fonction des besoins spécifiques du système d'exploitation</p> <p>16.10 inventorier les possibilités de financement, leurs incidences fiscales, juridiques, et sociales: établir ses prévisions financières, notamment en matière d'investissements</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élaborer, seul ou avec l'aide d'un conseiller, un budget prévisionnel des recettes et des dépenses, un plan des investissements et de financement</li> <li>- rechercher les conditions de financement les plus avantageuses pour l'entreprise</li> <li>- rechercher les sources de subventions possibles</li> <li>- comparer diverses propositions de financement</li> </ul>
<p>17. Agir en acteur de la protection de l'environnement pour raisonner ses choix techniques et économiques (recommandations pour un développement durable)</p>	<p>17.1 mettre en application les recommandations du Plan d'Environnement pour un Développement durable</p> <p>17.2 utiliser les alternatives aux méthodes de lutte chimique</p> <p>17.3 contribuer à la conservation et à l'amélioration du paysage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appréhender le concept de développement durable</li> <li>- identifier et appliquer les recommandations du Plan d'Environnement pour un Développement durable</li> <li>- identifier les dégâts possibles causés par l'application des pesticides et engrais</li> <li>- identifier et appliquer les méthodes permettant de réduire l'utilisation des pesticides et des fertilisants dans le cadre du maintien de la rentabilité de l'entreprise</li> <li>- identifier et utiliser les alternatives aux méthodes de lutte chimique en prenant en compte les impacts sur la rentabilité de l'entreprise</li> <li>- identifier le seuil de nuisibilité et les circonstances où l'application de pesticide est possible/nécessaire</li> <li>- choisir les pesticides et les dosages en considérant leurs effets sur l'environnement, la qualité des produits et le résultat économique de la culture</li> <li>- stocker et appliquer les fertilisants naturels avec un minimum de pertes en éléments nutritifs et éviter leurs effets préjudiciables à l'environnement</li> <li>- déterminer l'optimum économique pour l'application d'un fertilisant</li> <li>- comprendre l'influence des fertilisants et des pesticides sur les différents critères de qualité des produits agricoles de l'exploitation</li> <li>- protéger la biodiversité</li> <li>- entretenir et sauvegarder les espaces verts et les espaces ruraux</li> <li>- conduire une exploitation en harmonie avec la nature</li> </ul>

<p>18. Etablir des relations avec les collectivités locales, structures sociales, culturelles, professionnelles et économiques, et participer à leurs fonctionnements</p>	<p>18.1 adhérer à des organismes professionnels de défense et d'aide aux agriculteurs:</p> <p>18.2 adhérer aux structures de la vie locale : commission agricole, CCAT, rénovation rurale, associations culturelles, ...</p> <p>18.3 favoriser le dialogue au sein de ces organismes ou structures, entre agriculteurs et citoyens, ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les structures et le fonctionnement d'institutions officielles afin d'en connaître les divers services mis à la disposition des exploitants</li> <li>- choisir les structures qui répondent le mieux à ses intérêts</li> <li>- repérer les éléments de la vie sociale, culturelle locale et adhérer à ceux qui répondent le mieux à ses aspirations</li> <li>- comprendre une situation de communication et s'adapter</li> <li>- restituer une information, un document</li> <li>- écouter l'autre</li> <li>- structurer son raisonnement et exercer son sens critique dans une production orale, écrite</li> <li>- donner une "bonne image de marque" de son métier</li> </ul>
<p>19. s'informer et organiser sa formation permanente.</p>	<p>19.1 participer à des visites, des conférences, des stages, des voyages, ... en relation ou non avec ses activités professionnelles</p> <p>19.2. s'investir dans des programmes de formation continuée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquer "l'ouverture d'esprit"</li> <li>- marquer de l'intérêt, s'informer sur ce qui se réalise "ailleurs", dans d'autres domaines d'activités, ...</li> <li>- appréhender les nouvelles technologies</li> <li>- s'enrichir de compétences nouvelles</li> <li>- développer de bonnes attitudes à l'égard du changement</li> </ul>