

Numéro des professions: 15005, 16003, 16103, 16403, 17011, 22603

# **Plan de formation pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions**

du 8 mai 2008

Etat au 1<sup>er</sup> mars 2017

---

## **Table des matières**

### **Introduction**

### **Compétences opérationnelles**

### **Tableau des périodes d'enseignement**

### **Organisation, répartition et durée des cours interentreprises**

### **Instructions concernant le domaine à options**

### **Formation initiale raccourcie**

### **Procédure de qualification**

### **Approbation et entrée en vigueur**

**Annexe 1: Liste des documents pour la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale**

**Annexe 2: Domaines A à E**

**Annexe 3: Mesures d'accompagnement pour les travaux dangereux<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Introduit le 6 décembre 2016  
Plan de formation CFC; signé le 8 mai 2008; version du 01.03.2017

## Table des matières

1.	Introduction.....	3
1.1.	Concept de formation.....	3
1.2.	Objectifs de la formation .....	5
1.3.	Taxonomie des objectifs évaluateurs .....	5
1.4.	Répartition entre les lieux de formation .....	6
1.5.	Compétences .....	6
1.6.	Profil de chaque profession.....	6
1.7.	Renseignements complémentaires.....	7
2.	Compétences opérationnelles.....	8
2.1.	Compétences méthodologiques.....	8
2.2.	Compétences sociales et personnelles .....	9
2.3.	Compétence professionnelle.....	10
2.4.	Domaine A: Production végétale.....	10
2.5.	Domaine B: Production animale.....	10
2.6.	Domaine C: Vinification.....	10
2.7.	Domaine D: Mécanisation et installations techniques.....	10
2.8.	Domaine E: Environnement de travail .....	10
3.	Tableau des périodes d'enseignement .....	11
4.	Cours interentreprises.....	12
5.	Domaine spécifique production biologique.....	14
6.	Domaine à options.....	15
7.	Formation professionnelle initiale raccourcie .....	17
8.	Procédure de qualification .....	19
9.	Approbation et entrée en vigueur .....	27

# 1. Introduction

## 1.1. Concept de formation

Le plan de formation décrit les compétences qui doivent être atteintes par la personne en formation afin qu'elle puisse exercer sa profession. Le plan de formation fédère les professions suivantes:

- agricultrice CFC/agriculteur CFC
- maraîchère CFC/maraîcher CFC
- arboricultrice CFC/arboriculteur CFC
- avicultrice CFC/aviculteur CFC
- viticultrice CFC/viticulteur CFC
- caviste CFC

Le plan de formation pour l'ensemble des professions fédérées s'appuie sur le profil professionnel conformément à l'art. 1 de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale:

«Les professionnels du champ professionnel travaillent dans des entreprises de production et de transformation de produits agricoles. Ils se comportent de manière compétente sur les plans technique, social et méthodologique. Ils disposent des connaissances de base nécessaires en économie d'entreprise et s'intéressent à la vie sociale, politique et culturelle. Ils développent leur personnalité et leur sens des responsabilités par le biais de la formation continue. Ils suivent l'évolution du contexte économique, juridique, technique, social et écologique. Ils connaissent les mécanismes de la chaîne de valeur ajoutée depuis la production jusqu'à la commercialisation en passant par la transformation. Ils remplissent les tâches multifonctionnelles de l'agriculture et de la transformation des produits agricoles dans les règles de l'art et de manière autonome».

### Structure du plan de formation

Le plan de formation est construit sur des processus et s'oriente sur les activités professionnelles des personnes en formation (cf. illustration). Le modèle vise à représenter les activités professionnelles de manière la plus proche possible de la réalité, à en montrer les interactions et ainsi à s'éloigner de la conception usuelle de branches scolaires cloisonnées. La mise en pratique du savoir acquis doit être omniprésente dans tous les lieux de formation. Toutefois, la réalité est souvent très complexe, ce qui implique aussi une simplification du modèle et qui ne permet pas toujours de représenter la totalité du processus.

Les processus sont subdivisés en six domaines:

- A. Production végétale
- B. Production animale
- C. Vinification
- D. Mécanisation et installations techniques
- E. Environnement de travail
- F. Domaine à options

Dans les domaines A Production végétale, B Production animale et C Vinification, les processus sont orientés vers la production et la transformation des produits. Le domaine de la production végétale permet d'illustrer le mieux le processus. Il part du travail du sol jusqu'à la commercialisation des denrées alimentaires. Les domaines D Mécanisation et installations techniques et E Environnement de travail sont des domaines de soutien. Les objectifs de la formation qui y sont formulés décrivent les compétences généralement nécessaires dans plusieurs processus des domaines A, B et C. La structure du plan de formation illustrée ci-après indique également l'enseignement de la culture générale et le sport comme domaines de soutien, dans le sens d'une formation complète.

## Structure du nouveau plan de formation<sup>2</sup>

Domaines de compétences		Objectifs généraux							
A	Production végétale	Travailler le sol	Planter les cultures fruitières <i>resp.</i> la vigne	Fertiliser les plantes	Soigner les cultures fruitières <i>resp.</i> la vigne	Récolter les fruits, les baies <i>resp.</i> les raisins	Elaborer le vin	Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits	
			Semer et planter les cultures maraîchères		Soigner les grandes cultures <i>resp.</i> les cult. maraîchères	Récolter les cultures <i>resp.</i> les cult. maraîchères			Stocker et transformer les produits
			Semer et planter les grandes cultures		Utiliser et prendre soin des herbages	Conserver le fourrage			
		Approfondir en production végétale biologique (pour le domaine spécifique en production biologique)							
B	Production animale	Détenir et soigner des animaux de rente	Affourager les animaux de rente	Elever des animaux de rente	Maintenir les animaux de rente en bonne santé	Produire des aliments d'origine animale et assurer leur qualité	Approfondir en production laitière, bovine ou porcine		
							Produire et commercialiser des œufs et de la volailles		
							Approfondir en élevage d'animaux biologique (pour le dom, spéc. en bio.)		
C	Vinification	Produire le raisin	Encaver le raisin	Elever le produit	Conditionner le produit	Commercialiser le produit			
		Assurer la qualité							
D	Mécanisation et installations techniques	Utiliser correctement les matériaux							
		Régler et entretenir les machines et les équipements							
		Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations							
		Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé							
E	Environnement de travail	Comprendre les liens de l'économie d'entreprise, de la politique, du droit et de la nature dans l'environnement de travail							
F	Domaine à options	Approfondir les spécificités régionales							
	Culture générale	Contenu de formation conformément au PEC							
	Sport	Contenu conformément au PEC pour la gymnastique et le sport							

<sup>2</sup> Version du 6 décembre 2016

## 1.2. Objectifs de la formation

Les objectifs et les exigences de la formation sont concrétisés par les trois niveaux: objectifs généraux, particuliers et évaluateurs. Chaque domaine du plan de formation est organisé en champ d'activités (ou sous-processus). Pour chaque champ d'activité, un objectif général est formulé.

### Objectifs généraux

- créent un cadre de référence général;
- délimitent les domaines de la formation;
- fournissent les justifications quant à l'importance d'un domaine ou d'une compétence.

### Objectifs particuliers

- se basent sur des situations concrètes;
- décrivent un comportement que les personnes en formation devraient adopter dans une situation donnée après la formation.

### Objectifs évaluateurs

- concrétisent des objectifs particuliers;
- décrivent un comportement observable;
- sont formulés spécifiquement pour les trois lieux de formation: entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises.

## 1.3. Taxonomie des objectifs évaluateurs

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau cognitif, ce qui permet d'en déterminer la complexité:

### C1 (savoir)

Restituer des informations et s'y référer dans des situations similaires.

*Exemple: les professionnels sont capables de nommer les dates de plantation des plus importantes cultures de fruits et de baies.*

### C2 (comprendre)

Non seulement restituer des informations, mais également les expliquer avec ses propres mots.

*Exemple: les professionnels sont capables d'expliquer les avantages et les inconvénients des différentes techniques de semis.*

### C3 (appliquer)

Utiliser des informations sur des états de fait dans différentes situations.

*Exemple: les professionnels sont capables d'effectuer de simples travaux d'entretien sur les véhicules de l'entreprise conformément au manuel d'utilisation.*

### C4 (analyser)

Décomposer une situation en éléments distincts, établir les relations entre les éléments et identifier les caractéristiques.

*Exemple: les professionnels sont capables de déterminer les exigences spécifiques des surfaces de compensation écologique.*

### **C5 (synthétiser)**

Combiner les différents éléments d'une situation et les assembler en un tout.

*Exemple: les professionnels sont capables d'établir un tableau des semis, des plantations et des récoltes et de représenter graphiquement un plan de culture.*

### **C6 (évaluer)**

Évaluer des situations et des informations en fonction de critères donnés.

*Exemple: les professionnels sont capables d'évaluer la désinfection des semences et des plants d'un point de vue économique, phytosanitaire et écologique.*

## **1.4. Répartition entre les lieux de formation**

D'une manière générale, les objectifs évaluateurs sont définis pour chacun des trois lieux de formation: entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises. Lorsque, dans des cas particuliers, un objectif évaluateur est attribué à plusieurs lieux de formation, la responsabilité est confiée aux lieux de formation de la manière suivante:

Entreprise formatrice: application, mise en œuvre

Ecole professionnelle: théorie explicative et démonstrations correspondantes

Cours interentreprises: application dans la pratique, lorsque les installations et connaissances nécessaires requièrent un lieu de formation centralisé.

## **1.5. Compétences**

Le travail sur des entreprises de production et de transformation de produits agricoles nécessite des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

La combinaison de l'ensemble de ces compétences rend les professionnels aptes à aborder les tâches et les défis de manière indépendante et compétente, ainsi qu'à faire face aux nouvelles exigences.

Les compétences méthodologiques, sociales et personnelles requises sont spécifiées de manière succincte pour chaque objectif particulier. Elles sont décrites exhaustivement au chapitre 2 du plan de formation.

## **1.6. Profil de chaque profession**

Lorsque cela est possible, les points communs des professions sont toujours mis en évidence. Toutefois, les profils professionnels fixent ici certaines limites: le domaine B Production animale ne fait pas partie de la formation pour les maraîchers, les viticulteurs, les arboriculteurs et les cavistes. L'aviculteur suit uniquement les éléments principaux du domaine A Production végétale. La profession de caviste nécessite une formation complète dans le domaine de la transformation (vinification) et l'acquisition des bases de la production de raisin. Il en résulte des recouvrements des contenus de formation très distincts entre les différentes professions. Les contenus de formation valables pour l'ensemble des professions se trouvent en premier lieu dans les domaines de soutien D et E, qui n'exigent que 20% de la durée de formation à l'école professionnelle. Une voie pragmatique est particulièrement recommandée pour la formation scolaire. Un enseignement spécifique est recommandé là où l'on peut former des classes entières.

La colonne «valable pour» fixe la validité de l'objectif à chaque niveau et pour les différentes professions.

N°	Valable pour	Objectif particulier
	Agr, Ma, Arb, Vi, Av	...
	Agr, Ma	Objectif évaluateur 1 ...

Les objectifs spécifiques valables pour le domaine d'approfondissement en agriculture biologique sont signalés avec le suffixe «B». (AB, MaB, ArbB, ViB, AvB).

Des objectifs particuliers correspondants doivent être rédigés pour une profession aussitôt qu'un objectif général est valable pour cette dernière. Toutefois, il est possible que les objectifs particuliers divergent partiellement entre les professions, voire qu'un objectif particulier complémentaire doive être défini. Il en va de même pour le niveau suivant. Par exemple, si un objectif particulier valable pour toutes les professions est «les professionnels appliquent la fumure conformément aux besoins de la culture et de l'emplacement», il est possible que, selon l'importance pour une profession, des objectifs évaluateurs soient mentionnés séparément. A titre d'exemple, la situation particulière des serres des maraîchers avec l'objectif évaluateur suivant: «les professionnels sont capables de tenir compte des particularités de la fumure des cultures maraîchères sous serre.»

Le plan de formation est intégré dans une banque de données, ce qui facilite la sélection par profession et par domaine de compétence.

## 1.7. Renseignements complémentaires

Les professions de l'agriculture et des branches spéciales de l'agriculture doivent répondre au mandat constitutionnel conformément à l'art. 104 de la Constitution fédérale. Cette disposition a des effets sur l'aménagement de la formation professionnelle initiale. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2007, les exploitations agricoles n'obtiennent des paiements directs que si le chef d'exploitation dispose d'un titre reconnu (ordonnance sur les paiements directs, art. 4<sup>3</sup>).

Avec le titre d'agriculteur CFC, de maraîcher CFC, d'arboriculteur CFC ou de viticulteur CFC, les professionnels obtiennent le permis pour l'emploi de produits phytosanitaires dans l'agriculture et l'horticulture, conformément à l'ordonnance du DETEC (OPer-AH, art. 4). Au cours de l'école professionnelle, les personnes en formation du CFC d'agriculteur acquièrent les connaissances théoriques requises pour l'anesthésie nécessaire lors d'interventions douloureuses conformément à l'art. 32 de l'ordonnance sur la protection des animaux.<sup>4</sup>

Dans le cadre d'un cours interentreprises pour le CFC d'agriculteur, le certificat permettant le transport des animaux de l'exploitation est acquis.

L'agriculture n'est pas soumise à la loi sur le travail. La durée de travail des personnes en formation du champ professionnel varie entre 48 et 55 heures par semaine. Cette circonstance est étroitement liée au fait qu'une majorité des exploitations formatrices détiennent des animaux de rente. En prenant en considération cette spécificité, la relation entre la formation pratique et théorique est comparable avec les formations initiales d'autres professions.

Certains contenus de formation du domaine E sont enseignés en partie à l'école professionnelle, en cours de culture générale. Le détail du contenu et la manière de fixer les points de recoupement avec la culture générale doivent être définis dans chaque plan d'études des enseignements de culture générale. Cela peut varier légèrement en fonction des écoles professionnelles. Dans une annexe séparée destinée aux écoles professionnelles, des indications sont données sur le possible travail en commun et la délimitation entre les branches professionnelles et la culture générale. Si les contenus du domaine E ne sont pas repris dans les cours de culture générale, l'ensemble doit correspondre à environ 200 périodes.

<sup>3</sup> Version du 6 décembre 2016

<sup>4</sup> Version du 6 décembre 2016

## 2. Compétences opérationnelles

### 2.1. Compétences méthodologiques

#### **Techniques de travail et gestion du temps**

Afin de s'acquitter des tâches professionnelles et personnelles, les professionnels mettent en œuvre des méthodes qui leur permettent de travailler de manière organisée, de fixer des priorités, de mettre en place des processus de manière systématique et rationnelle et de garantir la sécurité au travail et d'assurer la protection de l'environnement. De plus, ils structurent le travail de sorte à le réaliser d'une manière efficiente.

#### **Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus**

La production dans et avec la nature ainsi que la transformation de produits agricoles se basent sur une multiplicité de processus liés les uns aux autres. Les professionnels, comme acteurs du champ, tiennent compte de la mise en réseau. Ils prennent en compte, lors de la planification, les effets possibles de leurs activités sur d'autres processus et agissent de manière durable.

#### **Stratégies d'information et de communication**

Les professions seront de plus en plus amenées à utiliser les nouvelles technologies de l'information et de communication. Les professionnels se procurent des informations de manière autonome et en font usage pour leur développement professionnel. Ils sont capables de reconnaître les informations importantes, de les traiter et les classer de manière ciblée, d'en tirer des conséquences et de les mettre en œuvre. Ils utilisent les moyens d'information et de communication pour leur propre formation continue et la mise en réseau sur le plan professionnel.

#### **Pensée systémique**

Les entreprises du secteur agricole et de la transformation représentent le plus souvent des systèmes très complexes. De plus, elles font également partie du système économique, écologique et social. Les professionnels connaissent et comprennent ces systèmes et peuvent les interpréter de manière ciblée et compétente et analyser globalement les questions correspondantes.

#### **Stratégies d'apprentissage**

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement et de se former tout au long de la vie. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, les professionnels remettent en question leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Ils adoptent les stratégies d'apprentissage qui leur conviennent le mieux de manière à apprendre avec plaisir et efficacement tout en approfondissant leurs compétences, tant en termes d'apprentissage tout au long de la vie qu'en termes d'apprentissage individuel.

#### **Techniques de créativité**

Les professionnels des domaines de l'agriculture et de la transformation doivent être ouverts à la nouveauté et aux méthodes non conventionnelles. Ils sont dès lors capables de sortir des sentiers battus et, grâce aux techniques de créativité, d'apporter des solutions novatrices. Les professionnels se distinguent par leur vigilance et leur ouverture face aux nouveautés et aux tendances dans la profession.

#### **Résolution de problèmes**

La très forte dépendance à la nature, à la technique et aux conditions économiques générales fait que les professionnels sont sans cesse confrontés à des problèmes nouveaux. C'est pourquoi ils peuvent analyser les problèmes et instaurer différentes méthodes et techniques adaptées en vue de les résoudre.

## 2.2. Compétences sociales et personnelles

### **Autonomie et responsabilité**

Dans le domaine agricole et de la transformation, les activités ont des effets sur la nature et les partenaires dans de nombreux domaines. Les professionnels sont conscients de cette responsabilité et pensent de manière globale. De plus, ils travaillent souvent dans de petites entreprises avec des responsabilités importantes. De ce fait, ils sont disposés à assumer des décisions et à agir consciencieusement.

### **Apprentissage tout au long de la vie**

La profession est en perpétuel changement. Il est nécessaire de s'adapter à des changements rapides des besoins ou de la situation. Les professionnels en sont conscients et sont disposés à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et à apprendre tout au long de la vie. Ils sont ouverts aux nouveautés, ils abordent l'innovation et les changements avec un état d'esprit créatif et ils augmentent leur compétitivité sur le marché du travail et affirment leur personnalité.

### **Capacité à communiquer**

Une communication adaptée aux destinataires et à la situation revêt un rôle primordial dans beaucoup d'activités de la profession. Les professionnels expriment leurs attentes de manière compréhensible, font preuve de franchise et de disponibilité à entendre des avis différents et à les intégrer dans leurs réflexions. Ils sont ouverts au dialogue, comprennent et appliquent les règles d'une communication verbale et non verbale réussie.

### **Capacité à gérer des conflits**

Dans le quotidien professionnel, il n'est pas rare de voir surgir des situations conflictuelles. Les exigences relatives à la capacité de gérer des conflits sont particulièrement élevées notamment par le fait que le travail s'effectue souvent au sein d'entreprises familiales. Les professionnels en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie dans pareil cas. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

### **Aptitude au travail en équipe**

Les tâches professionnelles et personnelles peuvent être résolues de manière individuelle ou en groupe. De ce fait, la collaboration avec d'autres personnes a une grande importance. Les possibilités de collaboration doivent être examinées en tout temps. Les professionnels sont capables de travailler en équipe en fonction du but. Ils connaissent les règles du travail en équipe et les mettent en œuvre.

### **Civilité**

Au cours de l'exercice de leur profession, les professionnels entretiennent des contacts avec des personnes aux attentes variées en termes de comportement et de courtoisie. Les professionnels adaptent leur langage et leur comportement aux différentes situations et aux besoins de leurs partenaires; ils sont ponctuels et consciencieux, ils ont une bonne présentation.

### **Résistance au stress**

L'accomplissement de certaines tâches de la profession exige des efforts tant physiques qu'intellectuels. Les professionnels sont capables d'y faire face en appréhendant les tâches qui leur incombent d'une manière calme et réfléchie. Ils gardent la vue d'ensemble dans les situations critiques. Au sein de l'entreprise familiale, ils maîtrisent la durée de travail afin de parvenir à dégager suffisamment de temps libre pour le privé, les loisirs et le repos.

### **Flexibilité**

Les changements constants au sein de la société, de la technique et de l'environnement économique des entreprises sont une réalité qui détermine le comportement professionnel. Cela demande une grande flexibilité de la part des professionnels. De ce fait, ils sont prêts à réagir de manière active et simple aux modifications des conditions cadres et aux nouveautés.

### **Indépendance**

Dans l'accomplissement de leurs activités, les professionnels sont souvent sans appui. De ce fait, ils apprennent à réfléchir continuellement à la justesse de leur pensée et à leur comportement. Ils développent l'esprit d'initiative, prennent des décisions et agissent de manière indépendante.

### **Curiosité, esprit d'initiative**

Le domaine agricole et de la transformation est continuellement tributaire des innovations. Une grande curiosité et un esprit d'initiative sont essentiels de la part des professionnels. Les professionnels implémentent les innovations dans leur travail et ont une attitude positive face aux nouveautés.

## **2.3. Compétence professionnelle**

La compétence professionnelle regroupe le savoir professionnel et les aptitudes et rend le professionnel apte à résoudre de manière indépendante des tâches et des questions liées à son champ d'activité professionnel.

Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs décrivent les compétences professionnelles à acquérir.

## **2.4. Domaine A: Production végétale**

Pour une meilleure utilisation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.5. Domaine B: Production animale**

Pour une meilleure utilisation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.6. Domaine C: Vinification**

Pour une meilleure utilisation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.7. Domaine D: Mécanisation et installations techniques**

Pour une meilleure utilisation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.8. Domaine E: Environnement de travail**

Pour une meilleure utilisation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

### 3. Tableau des périodes d'enseignement<sup>5</sup>

Domaine	Professions																							
	Agriculteur 1)				Maraîcher1)				Arboriculteur 1)				Aviculteur 1)				Viticulteur 1)				Caviste			
	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CI Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CI Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CI Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CI Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CI Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CI Jours
<b>A Production végétale 2)</b>	85	85	120-220	1	230	210	200	2	260	220	200	2	80	80			260	220	220	2				
<b>B Production animale 2)</b>	85	85	120-220	2									90	90	340	3								
<b>C Vinification</b>																					270	230	200	3
<b>D Mécanisation et installations techniques</b>	30	30	100	5	70	70	40	6	70	70	40	6	30	30	40	5	70	70	40	6	40	40	40	6
<b>E Environnement de travail</b>			120			40	80			40	80				120			40	80			40	80	
<b>F Domaine à options</b>			120		40	20	20		40	40	60				120		40	40	40		40	40	40	
<b>Culture générale 3)</b>	120	120	120		120	120	120		120	120	120		120	120	120		120	120	120		120	120	120	
<b>Sport 3)</b>	40	40	80		40	40	40		40	40	40		40	40	80		40	40	40		40	40	40	
<b>Total par année de formation</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>880</b>	<b>8</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>8</b>	<b>530</b>	<b>530</b>	<b>540</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>820</b>	<b>8</b>	<b>530</b>	<b>530</b>	<b>540</b>	<b>8</b>	<b>510</b>	<b>510</b>	<b>520</b>	<b>9</b>
<b>Total profession</b>	<b>1600</b>			<b>8</b>	<b>1500</b>			<b>8</b>	<b>1600</b>			<b>8</b>	<b>1540</b>			<b>8</b>	<b>1600</b>			<b>8</b>	<b>1540</b>			<b>9</b>

Explications:

- 1) Le domaine spécifique production biologique peut être accompli dans ces professions. Les dispositions correspondantes se trouvent au chapitre 5.
  - 2) Au total, 340 périodes d'enseignement sont disponibles, pendant la troisième année, pour les domaines A et B. Celles-ci peuvent être réparties entre les domaines de production végétale et de production animale selon les besoins régionaux.
  - 3) Le nombre de périodes d'enseignement de la culture générale et du sport est fixé par la loi.
- E1 1<sup>re</sup> année de l'école professionnelle, exprimé en périodes d'enseignement  
E2 2<sup>e</sup> année de l'école professionnelle, exprimé en périodes d'enseignement  
E3 3<sup>e</sup> année de l'école professionnelle, exprimé en périodes d'enseignement  
CI Cours interentreprises, exprimé en jours

<sup>5</sup> Version du 6 décembre 2016

## **4. Cours interentreprises**

### **Organisation, répartition et durée des cours interentreprises**

#### **But**

Les cours interentreprises (CI) complètent la formation en entreprise et scolaire. La participation aux cours est obligatoire pour l'ensemble des personnes en formation.

#### **Organes responsables**

L'Ortra AgriAliForm et ses organisations membres sont responsables des cours interentreprises.

#### **Organes**

L'organisation se répartit de la manière suivante:

la Commission de surveillance

les Commissions des cours

#### **Commission de surveillance**

L'Ortra AgriAliForm institue une commission de surveillance pour la conduite et l'organisation des cours interentreprises. Les tâches de la Commission de surveillance peuvent être déléguées au groupe de coordination formation initiale. Chaque association membre de l'Ortra dispose d'un représentant au sein de la Commission. Un représentant de la Conférence des offices de la formation professionnelle (CSFP) et un représentant de la Confédération sont invités aux séances.

La Commission a pour mandat de garantir l'organisation et la mise en œuvre des cours interentreprises dans toute la Suisse. Un règlement définit les tâches et les compétences de la Commission de surveillance et de la Commission des cours. Il est élaboré par le Comité de l'Ortra AgriAliForm.

#### **Commissions des cours**

Les Commissions des cours ont la responsabilité d'exécuter et de réaliser des cours au niveau régional, respectivement au niveau cantonal. Le canton hôte et l'école/les écoles professionnelle(s) y sont représentés. Les membres sont nommés par les organisations membres de l'Ortra AgriAliForm sur proposition des Ortras cantonales ou régionales.

Les Commissions de cours se constituent elles-mêmes et se dotent d'un règlement de fonctionnement.

L'organisation des cours interentreprises est du ressort de la Commission des cours. Cette dernière assume notamment les tâches suivantes:

- a) elle élabore le programme des cours sur la base du plan de formation et du programme cadre de la Commission de surveillance;
- b) elle coordonne et surveille l'exécution des cours interentreprises;
- c) elle élabore le budget et établit les décomptes. Ces derniers doivent être approuvés par la Commission de surveillance;
- d) elle est responsable de l'assurance qualité;
- e) elle rédige au moins une fois par année un rapport de cours à l'intention de la Commission de surveillance.

#### **Convocation**

En collaboration avec l'autorité cantonale compétente, les Commissions de cours émettent des convocations individuelles, qui sont envoyées aux entreprises formatrices à l'intention des personnes en formation.

Lorsque les personnes en formation ne peuvent pas participer aux cours interentreprises pour des cas de force majeure (maladie attestée par un certificat médical, accident ou autre absence

justifiée), le formateur informe immédiatement la raison de l'absence par écrit à l'organisateur des cours ainsi qu'à l'autorité compétente.

### Conditions cadres

- Dans la mesure du possible, les contenus des cours interentreprises doivent être dispensés sur une entreprise formatrice appropriée.
- Les cours traitent de contenus de formation pratique importants qui ne peuvent être approfondis que difficilement sur l'entreprise formatrice.

### Durée et contenu

L'ampleur des cours interentreprises peut varier en fonction de la profession. Les besoins spécifiques de chaque profession peuvent ainsi mieux être pris en compte. Le tableau synoptique et le tableau des périodes d'enseignement présentent la durée.

Les objectifs de formation des chapitres A-D du plan de formation fixent le contenu exact et le regroupement par thème; ils sont précisés dans les directives sur les cours interentreprises. En règle générale, la plupart des cours sont adaptés à chaque profession.

Thème	Nombre de jours						Année de formation pour Agr *
	Agr	Av	Ma	Arb	Vi	Ca	
Prévention des accidents et protection de la santé, réglages et entretien des machines et des outils I (spécifique à chaque profession)	3	3	3	3	3	3	1 <sup>re</sup> année
Hygiène et assurance qualité (spécifique à chaque profession)	1	1	1	1	1	1	1 <sup>re</sup> année
Réglages et entretien des machines et des outils II (spécifique à chaque profession)	1	1					2 <sup>e</sup> année
Utilisations d'élévateurs (spécifique à chaque profession)	1	1	2	2	2	2	2 <sup>e</sup> année
Utilisation des machines de traitement phytosanitaire (spécifique à chaque profession)	1		1	1	1		2 <sup>e</sup> année
Traitement et transport sûr des animaux, trafic des animaux	1	1					2 <sup>e</sup> année
Intervention sur la volaille		1					2 <sup>e</sup> année
Pépinières et jeunes plantes (spécifique à chaque profession)			1	1			2 <sup>e</sup> année
Technique de cave I (systèmes de filtration)					1	1	2 <sup>e</sup> année
Technique de cave II (séparateur, pompe de flottation, échangeur de chaleur, distillation, stérilisation)						2	2 <sup>e</sup> année
<b>Total des jours</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	

\* L'année de formation est uniquement fixée pour la profession d'agriculteur. Les autres professions peuvent modifier cet élément.

## **5. Domaine spécifique production biologique<sup>6</sup>**

### **Principe de base**

Toutes les professions du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, à l'exception de la profession de caviste, peuvent être accomplies et acquises avec le domaine spécifique «production biologique». Celui-ci comprend l'agriculture bio-organique et l'agriculture biodynamique.

### **Objectifs de formation**

Les objectifs de formation propres au domaine spécifique production biologique sont formulés au chapitre 2 du plan de formation et signalés pour chaque profession.

### **Formation au sein de l'entreprise**

En général, la moitié – mais au minimum une année de la formation en entreprise – doit être accomplie sur une entreprise formatrice exploitée selon les règles de production biologique et reconnue en tant que telle.

### **Ecole professionnelle**

Pour toutes les professions du champ professionnel avec le domaine spécifique production biologique, 240 périodes doivent être enseignées dans les domaines A ou B et E.

Pour le domaine spécifique en production biologique, l'enseignement en école professionnelle des domaines A, B et E doit être dispensé selon la répartition suivante:

1<sup>re</sup> année: 24 périodes en classes communes

2<sup>e</sup> année: 24 périodes en classes communes

3<sup>e</sup> année: 120 périodes (y compris l'approfondissement) en classes séparées; 60 périodes si possible en classes séparées; 12 périodes du domaine E en classes communes.

### **Procédure de qualification**

Dans le cadre de la procédure de qualification, le domaine de qualification «pratique» doit être accompli, en règle générale, sur une exploitation biologique reconnue. Les compétences professionnelles dans les domaines de la production végétale et animale sont à examiner conformément aux objectifs du domaine spécifique production biologique. Le domaine spécifique production biologique est indiqué dans le bulletin de notes de l'examen de fin d'apprentissage.

### **Représentation des objectifs de formation au chapitre 2 du plan de formation**

En règle générale, tous les objectifs sont également valables pour le domaine spécifique production biologique. Quelques rares exceptions sont signalées comme telles (objectif A7. soigner les grandes cultures resp. les cultures maraîchères, thème protection des plantes et produits phytosanitaires). Les objectifs valables spécifiquement pour le domaine spécifique sont signalés par le suffixe «B» (AB, AvB, ArbB, AvB, ViB).

---

<sup>6</sup> Version du 6 décembre 2016

## 6. Domaine à options

Le domaine à options vise à couvrir deux besoins importants:

1. En agriculture, les activités sont fortement imprégnées par la nature. En fonction des régions, l'activité professionnelle doit répondre à des exigences particulières et différenciées. Ces dernières doivent, jusqu'à une certaine mesure, pouvoir également être prises en compte dans la formation.
2. Dans un environnement professionnel sectorisé, les exploitations, et en conséquence les professionnels du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, doivent aussi se spécialiser afin d'atteindre des performances élevées dans les domaines choisis. Dans le cadre du domaine à options, en vue de leur activité professionnelle future, les personnes en formation doivent découvrir et développer des compétences et des intérêts spécifiques.

Le domaine F fixe le nombre de périodes qui doivent être accomplies par les personnes en formation.

### Thèmes du domaine à options: <sup>7</sup>

- Economie sylvicole (sylviculture, prévention des accidents lors de travaux en forêt) conformément à la procédure de qualification de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)
- Détention animale spécifique (élevage et garde des chevaux, garde des petits ruminants)
- Economie alpestre
- Agritourisme
- Pour chaque profession, contenus des autres professions du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions (sous forme succincte):
  - Grandes cultures pour aviculteur, arboriculteur, maraîcher et viticulteur
  - Culture maraîchère pour agriculteur, aviculteur, arboriculteur et viticulteur
  - Arboriculture pour agriculteur, aviculteur, maraîcher et viticulteur
  - Aviculture pour agriculteur, arboriculteur, maraîcher et viticulteur
  - Viticulture pour agriculteur, arboriculteur, aviculteur et maraîcher
  - Production biologique pour agriculteur, arboriculteur, aviculteur, maraîcher et viticulteur
- Approfondissement des bases dans le domaine artisanal (travail du métal, travail du bois, construction et entretien des bâtiments)
- Approfondissement en production laitière, production de viande, production porcine en complément à l'approfondissement principal pour les agriculteurs
- Approfondissement des productions arboricoles spécifiques pour arboriculteurs (fruits à noyau, abricots, etc.)
- Elaboration de boissons
- Entretien des murs en pierre sèche pour les viticulteurs
- Approfondissement en biodiversité
- Approfondissement en préservation des ressources / Cleantech
- Pratique du parage des onglons
- D'autres thèmes relevant de la pratique

### Lieux de formation et procédure de qualification:

**Entreprise formatrice:** La formation pratique du domaine à options est effectuée sur les entreprises formatrices correspondantes et est prise en compte dans le travail pratique de la procédure de qualification.

**Ecole professionnelle:** Les connaissances professionnelles sont dispensées au sein des écoles professionnelles conformément au tableau des périodes d'enseignement et les domaines à options sont de 20 à 40 périodes. En collaboration avec les organisations du monde du travail,

---

<sup>7</sup> Version du 6 décembre 2016

les écoles professionnelles sont responsables d'une offre d'enseignement adaptée à la région. Les cantons peuvent fixer un nombre minimal d'étudiants. Une collaboration interrégionale est à favoriser. Les contenus du domaine à options sont pris en compte dans la note d'expérience par une des sept notes se rapportant aux points d'appréciation.

## 7. Formation professionnelle initiale raccourcie

### Objectif

Aujourd'hui, la combinaison de la profession agricole avec un autre métier a une grande importance pour les professionnels de l'agriculture, particulièrement dans des régions périphériques. Les prescriptions d'une formation initiale raccourcie, appliquées sous certaines conditions, donnent en temps voulu aux personnes en formation la clarté lors de la planification de la formation et soulagent les instances responsables du traitement individualisé d'un nombre important de conseils et d'éclaircissements.

### Principe

En règle générale, pour les personnes en formation disposant déjà d'un certificat fédéral de capacité (CFC) ou d'une maturité, la formation professionnelle initiale du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions dure deux ans.

### Contenus et procédure de qualification

Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs du plan de formation ainsi que la procédure de qualification fixée dans l'ordonnance sur la formation initiale du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions sont applicables.

### Lieux de formation et organisation

En fonction des besoins, la formation professionnelle initiale peut être organisée de la manière suivante pour les personnes en formation disposant déjà d'une première formation:

<b>Public cible</b>	<b>2<sup>e</sup> voie de formation traditionnelle</b>	<b>Formation de rattrapage pour les personnes qui, en règle générale, exploitent déjà une entreprise</b>
Organisation	Réduction standardisée d'une année (formation à plein temps)	Formation à temps partiel.
Exigences complémentaires	Justification crédible que le contenu de formation de la première année de formation a pu être acquis.	Être âgé de 22 ans au minimum et disposer d'une expérience professionnelle d'un an, calculée à plein temps, dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, cela au début de la formation.
Formation pratique	Formation pratique sur une entreprise formatrice pour la 2 <sup>e</sup> et la 3 <sup>e</sup> année.	Activité professionnelle dans la profession choisie de 50% au minimum durant toute la formation de trois ans. Organisation en réseau avec une entreprise dirigeante ou contrat avec l'école professionnelle.
Formation scolaire	Enseignement professionnel dans le cadre régulier de la formation scolaire de la 2 <sup>e</sup> et 3 <sup>e</sup> année. Culture générale conformément à l'ordonnance sur la culture générale.	Enseignement professionnel réparti sur les trois ans. Culture générale conformément à l'ordonnance sur la culture générale.

Cours interentreprises	En principe, tous les cours interentreprises doivent être suivis. Sur la base des compétences déjà acquises dans la première profession, des dispenses sont possibles.	En principe, tous les cours interentreprises doivent être suivis. Sur la base des compétences déjà acquises dans la première profession, des dispenses sont possibles.
------------------------	--	--

## 8. Procédure de qualification

### Procédure de qualification et ses éléments

Les procédures de qualification comprennent l'ensemble des mesures de vérification et d'évaluation de l'atteinte d'un niveau de compétences. Elles évaluent et pondèrent équitablement les éléments oraux, écrits et pratiques en tenant compte des particularités du domaine de qualification correspondant et prennent en considération les notes obtenues à l'école et dans la pratique (art. 30, al. 1, let. b, OFPr).

Elles utilisent des méthodes adéquates et adaptées aux groupes cibles pour vérifier les qualifications à évaluer (art. 30, al. 1, let. c, OFPr).

L'admission est indépendante du fait d'avoir suivi ou non une filière de formation déterminée. Le SEFRI règle les conditions d'admission aux procédures de qualification (art. 34, al. 2, LFPr).

Les procédures de qualification doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- Elles se basent sur les objectifs de formation fixés dans le plan de formation et elles en tiennent compte de manière représentative.
- Les parties orales, écrites et pratiques sont pondérées et évaluées de manière équilibrée.

### Domaines de qualification

#### Travaux pratiques

Procédure de vérification des compétences professionnelles. Les notes de position comprennent les objectifs évaluateurs valables pour l'entreprise et les cours interentreprises de chaque domaine, ainsi que les compétences méthodologiques, sociales et personnelles. Elles sont vérifiées dans le cadre d'un travail pratique prescrit (TPP).

#### Connaissances professionnelles

Tâches par domaines de formation et orientées sur les domaines d'activités, par écrit ou par oral, afin de vérifier et d'appliquer les connaissances et les bases théoriques. Des données de problèmes adaptées permettent de réaliser des mandats plus complexes (résolution de problèmes)

#### Notes d'expérience

Les notes scolaires de l'enseignement professionnel sont résumées au sein d'une note d'expérience.

#### Culture générale

La mise en œuvre de la procédure de qualification est effectuée conformément aux dispositions de l'ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (section 3).

#### Exigences minimales

Les exigences minimales ci-après s'appliquent pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions:

- |  |                 |
|--|-----------------|
| • Domaine de qualification travaux pratiques                               | Note minimale 4 |
| • Moyenne entre la note d'expérience et les connaissances professionnelles | Note minimale 4 |
| • Moyenne générale (note générale)   | Note minimale 4 |

Tableau synoptique de la procédure de qualification<sup>8</sup>

Domaine de qualification	Pondération	Durée	Note se rapportant au point d'appréciation																																																
Travaux pratiques	40%	6 heures en 1-2 sessions	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Domaine</th> <th colspan="6">Pondération en fonction des titres correspondants</th> </tr> <tr> <th>Agr</th> <th>Ma</th> <th>Av</th> <th>Arb</th> <th>Vi</th> <th>Ca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Production végétale</td> <td>30%</td> <td>60%</td> <td>10%</td> <td>60%</td> <td>60%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Production animale</td> <td>30%</td> <td></td> <td>60%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vinification</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Mécanisation</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>10%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>	Domaine	Pondération en fonction des titres correspondants						Agr	Ma	Av	Arb	Vi	Ca	Production végétale	30%	60%	10%	60%	60%		Production animale	30%		60%				Vinification						60%	Mécanisation	20%	20%	10%	20%	20%	20%	Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	20%	20%	20%	20%	20%
			Domaine		Pondération en fonction des titres correspondants																																														
				Agr	Ma	Av	Arb	Vi	Ca																																										
			Production végétale	30%	60%	10%	60%	60%																																											
Production animale	30%		60%																																																
Vinification						60%																																													
Mécanisation	20%	20%	10%	20%	20%	20%																																													
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	20%	20%	20%	20%	20%																																													
Notes se rapportant aux points d'appréciation, compétences opérationnelles et moment de l'examen conformément à la liste plus bas																																																			
<b>1 note moyenne de toutes les notes se rapportant aux points d'appréciation, arrondie à une décimale</b>																																																			
Connaissances professionnelles	20%	4 heures dont max 1,5 d'oral	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Domaines</th> <th colspan="6">Titres</th> </tr> <tr> <th>Agr</th> <th>Ma</th> <th>Av</th> <th>Arb</th> <th>Vi</th> <th>Ca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Production végétale</td> <td>2</td> <td>4</td> <td></td> <td>4</td> <td>4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Production animale</td> <td>2</td> <td>-</td> <td>4</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Vinification</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Mécanisation</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Environnement de travail</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Domaines	Titres						Agr	Ma	Av	Arb	Vi	Ca	Production végétale	2	4		4	4	-	Production animale	2	-	4	-	-	-	Vinification	-	-	-	-	-	4	Mécanisation	1	1	1	1	1	1	Environnement de travail	1	1	1	1	1	1
			Domaines		Titres																																														
				Agr	Ma	Av	Arb	Vi	Ca																																										
			Production végétale	2	4		4	4	-																																										
Production animale	2	-	4	-	-	-																																													
Vinification	-	-	-	-	-	4																																													
Mécanisation	1	1	1	1	1	1																																													
Environnement de travail	1	1	1	1	1	1																																													
<b>1 note moyenne des 6 notes se rapportant aux points d'appréciation, arrondie à une décimale</b>																																																			
Note d'expérience	20%		<b>Moyenne de la somme de tous les bulletins semestriels</b> Pour les professions d'agriculteur et d'aviculteur (modèle progressif), les notes des bulletins des deux derniers semestres comptent double.																																																
			<b>1 note moyenne arrondie à une demi-note</b>																																																
ABU	20%	selon directives	<b>1 note moyenne arrondie à une décimale</b>																																																
			<b>Moyenne générale arrondie à une décimale</b>																																																

<sup>8</sup> Version du 6 décembre 2016

## Procédure de qualification Travaux pratique

### Agriculteur<sup>9</sup>

Note se rapportant au point d'appréciation	Pondération	Compétences opérationnelles	Période*
Production végétale	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensemble de la production végétale liée aux spécificités régionales sur les objectifs généraux A1, A4, A5, A7, A8, A10, A11, A13, A15</li> <li>- Thèmes de la production végétale du domaine à options F</li> <li>- Thèmes liés à la production végétale du domaine E</li> <li>- Pour le domaine spécifique production biologique: A14 Approfondir en production végétale biologique</li> </ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production animale	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production animale sur les objectifs généraux:</li> <li>- B1 Détenir et soigner des animaux de rente</li> <li>- B2 Affourager les animaux de rente</li> <li>- B3 Elever des animaux de rente</li> <li>- B4 Maintenir les animaux de rente en bonne santé</li> <li>- B5 Produire des aliments d'origine animale et assurer leur qualité</li> </ul>	4 <sup>e</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser correctement les matériaux</li> <li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li> <li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li> <li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li> <li>- Objectifs généraux D1-D4</li> </ul>	4 <sup>e</sup> semestre
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vue d'ensemble des travaux pratiques des domaines de compétence A, B, D et E, en tenant compte en particulier de toute la période de végétation</li> <li>- Domaine d'approfondissement choisi en production animale, conformément aux objectifs particuliers</li> <li>- Thèmes choisis du domaine production végétale</li> </ul>	6 <sup>e</sup> semestre

<sup>9</sup> Version du 6 décembre 2016

**Aviculteur**<sup>10</sup>

<b>Note se rapportant au point d'appréciation</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Période*</b>
Production animale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Production animale sur les objectifs généraux:</li><li>- B1 Détenir et soigner des animaux de rente</li><li>- B2 Affourager les animaux de rente</li><li>- B3 Elever des animaux de rente</li><li>- B4 Maintenir les animaux de rente en bonne santé</li><li>- B5 Produire des aliments d'origine animale et assurer leur qualité</li></ul>	4 <sup>e</sup> semestre
Production animale 2	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Produire et commercialiser des œufs et de la volaille sur les objectifs particuliers: B 7.1 Production de volaille B 7.2 Affouragement de la volaille B 7.3 Elever la volaille B 7.4 Santé et hygiène de la volaille B 7.5 Produits de la volaille B 7.6 Planification et évaluation</li><li>- Thèmes de la production animale du domaine à options F</li><li>- Thèmes liés à la production animale du domaine E</li><li>- Pour le domaine spécifique production biologique: B8 Approfondir en élevage d'animaux biologiques</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production végétale	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Base de la production végétale sur les objectifs particuliers spécifiques à la profession A1, A4, A5, A7, A8, A10, A11, A13, A15</li><li>- Thèmes de la production végétale du domaine à options F</li><li>- Thèmes liés à la production végétale du domaine E</li><li>- Pour le domaine spécifique production biologique: A14 Approfondir en production végétale biologique</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Mécanisation	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser correctement les matériaux</li><li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li><li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li><li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li><li>- Objectifs généraux D1-D4</li></ul>	4 <sup>e</sup> semestre
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vue d'ensemble des travaux pratiques dans les domaines de compétence A, B, D et E</li><li>- Thèmes choisis du domaine production de volaille</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre

<sup>10</sup> Version du 6 décembre 2016

**Maraîcher**<sup>11</sup>

<b>Note se rapportant au point d'appréciation</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Période*</b>
Production végétale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Travailler le sol (objectif général A1)</li><li>- Semer et planter les cultures maraîchères (objectif général A3)</li><li>- Des objectifs généraux A1-A4 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production végétale 2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fertiliser les plantes (objectif général A5)</li><li>- Soigner les cultures maraîchères (objectif général A7)</li><li>- Des objectifs généraux A5-A8 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production végétale 3	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Récolter les cultures maraîchères (objectif général A10)</li><li>- Stocker et transformer les produits (objectif général A13)</li><li>- Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits (objectif général A 15)</li><li>- Des objectifs généraux A9-A13 et A15 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser correctement les matériaux</li><li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li><li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li><li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li><li>- Objectifs généraux D1-D4</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vue d'ensemble des travaux pratiques dans les domaines de compétence A, D et E, avec une attention particulière portée sur toute la période de végétation sur la base du contenu du dossier de formation</li><li>- Thèmes choisis du domaine production végétale ou mécanisation tirés du dossier de formation</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre

<sup>11</sup> Version du 6 décembre 2016

**Arboriculteur<sup>12</sup>**

<b>Note se rapportant au point d'appréciation</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Période*</b>
Production végétale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Travailler le sol (objectif général A1)</li><li>- Planter les cultures fruitières (objectif général A2)</li><li>- Fertiliser les plantes (objectif général A5)</li><li>- Des objectifs généraux A1-A5 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production végétale 2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Soigner les cultures fruitières (objectif général A6)</li><li>- Des objectifs généraux A6-A8 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production végétale 3	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Récolter les fruits et les baies (objectif général A9)</li><li>- Stocker et transformer les produits (objectif général A13)</li><li>- Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits (objectif général A 15)</li><li>- Des objectifs généraux A9– A13 et A15 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	5 <sup>e</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser correctement les matériaux</li><li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li><li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li><li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li><li>- Objectifs généraux D1-D4</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vue d'ensemble des travaux pratiques dans les domaines de compétence A, D et E, avec une attention particulière portée sur toute la période de végétation; pondération: domaine de compétence</li><li>- Thèmes choisis du domaine production végétale</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre

<sup>12</sup> Version du 6 décembre 2016

**Viticulteur**<sup>13</sup>

<b>Note se rapportant au point d'appréciation</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Période*</b>
Production végétale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Travailler le sol (A1.1 et A1.3)</li><li>- Soigner la vigne (A6.1.2)</li><li>- Planter la vigne (objectif général A2)</li><li>- Fertiliser les plantes (objectif général A5)</li><li>- Des objectifs généraux A1-A5 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Production végétale 2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Travailler le sol (A1.2 et A1.4)</li><li>- Soigner la vigne (Objectif général A6, sauf A6.1.2)</li><li>- Des objectifs généraux A6-A8 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	5 <sup>e</sup> semestre
Production végétale 3	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Récolter le raisin (objectif général A9)</li><li>- Elaborer le vin (objectif général A12)</li><li>- Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits (objectif général A 15)</li><li>- Des objectifs généraux A9-A13 et A15 des thèmes spécifiques à la production végétale<ul style="list-style-type: none"><li>- Objectif général A14 (approfondissement bio)</li><li>- Domaine E</li><li>- Domaine à options F</li></ul></li></ul>	5 <sup>e</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser correctement les matériaux</li><li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li><li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li><li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li><li>- Objectifs généraux D1-D4</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vue d'ensemble des travaux pratiques effectués sur l'entreprise formatrice dans les domaines de compétences A, D et E, en tenant compte en particulier des méthodes de travail appliquées, des techniques utilisées et des possibilités d'améliorations.</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre

---

<sup>13</sup> Version du 6 décembre 2016

**Caviste**<sup>14</sup>

<b>Note se rapportant au point d'appréciation</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Période*</b>
Vinification 1	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Produire du raisin (objectif général C1)</li><li>- Encaver le raisin (objectif général C2)</li><li>- Activités pratiques du domaine à options F</li><li>- Activités pratiques du domaine E</li></ul>	5 <sup>e</sup> semestre
Vinification 2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elever le produit (objectif général C3)</li><li>- Conditionner le produit (objectif général C4)</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Vinification 3	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Commercialiser le produit (objectif général C5)</li><li>- Assurer la qualité (objectif C6)</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser correctement les matériaux</li><li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li><li>- Exploiter et entretenir les installations</li><li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li><li>- Objectifs généraux D1- D4</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre
Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vue d'ensemble des travaux pratiques effectués sur l'entreprise formatrice dans les domaines de compétences C, D et E, en tenant compte en particulier des méthodes de travail appliquées, des techniques utilisées et des possibilités d'améliorations.</li></ul>	6 <sup>e</sup> semestre

\* Dans des cas exceptionnels et dûment motivés, il peut être dérogé à cette disposition.

<sup>14</sup> Version du 6 décembre 2016

## 9. Approbation et entrée en vigueur

---

Le présent plan de formation entre en vigueur muni de l'approbation de l'OFFT le 1<sup>er</sup> janvier 2009.

Brugg / Lausanne, le 8 mai 2008

### Ortra AgriAliForm

Le président:

Jean-Pierre Perdrizat

sig. Jean-Pierre Perdrizat

.....

Le secrétaire:

Jakob Rösch

sig. Jakob Rösch

.....

Ce plan de formation est approuvé par l'Office fédéral de la formation et de la technologie selon l'article 10, alinéa 1, de l'ordonnance du 8 mai 2008 sur la formation professionnelle du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions.

Berne, le 8 mai 2008

### Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie

La directrice:

sig. U. Renold

.....

## Modifications dans le plan de formation

Modifications du 1<sup>er</sup> février 2010

En raison d'un malentendu sur le rapport entre le nombre de notes par semestre et le nombre de leçons par note, il est noté dans le plan de formation CFC du 8 mai 2008 que les notes de semestre en troisième année d'apprentissage comptent triple. Le nombre effectif de notes par semestre étant plus élevé, il en découlerait un déséquilibre. L'Ortra AgriAliForm a modifié la pondération des notes des semestres 5 et 6 dans le plan de formation (page 18) en conséquence, pour que celles-ci comptent double:

**Modification de la page 18: Moyenne de la somme de tous les bulletins semestriels.**  
Les notes des bulletins des deux derniers semestres comptent triple double.

**Modification de la page 22: Procédure de qualification Travaux pratique pour le viticulteur**

Production végétale 1	Travailler le sol: nouveau A1.1 et A1.3 nouveau: Soigner la vigne A6.1.2
Production végétale 2	nouveau: Travailler le sol A1.2 et A1.4 Soigner la vigne: Objectif général A6, nouveau sauf A6.1.2

La modification du plan de formation est approuvée par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie.

Lieu, date: Berne, le 1<sup>er</sup> février 2010

## Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie

Responsable du secteur Formation professionnelle initiale

sig. T. Messner

## Modifications dans le plan de formation au 1<sup>er</sup> mars 2017

En raison d'un examen quinquennal, le plan de formation pour le champ professionnel de l'agriculture a fait l'objet d'une révision partielle. Il s'ensuit les modifications suivantes:

### Structure du plan de formation (1)

En raison de la modification à l'art. 4 de l'ordonnance sur la formation professionnelle, la compétence professionnelle A4 du plan de formation est adaptée comme suit: «semier et planter les grandes cultures». Les cultures fourragères sont intégrées au domaine A8.

### Autres remarques (1)

La nécessité d'être formé en matière d'anesthésie se base sur l'art. 32 de l'ordonnance sur la protection des animaux, et non sur l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires. Cette erreur est corrigée dans la nouvelle version.

### Tableau des périodes d'enseignement (3)

Ancien	Nouveau	Justification / remarque
Répartition progressive des périodes sur les trois années de formation pour toutes les professions	Répartition linéaire des périodes pour Ma, Arb, Vi et Ca.	La répartition reste progressive pour Agr et Av
Leçons de sport 30-30-60	40-40-80 pour Agr, Av 40-40-40 pour Ma, Arb, Vi et Ca	Modification selon ordonnance

### Domaine spécifique production biologique (5)

Le domaine spécifique comprend l'agriculture bio-organique et l'agriculture biodynamique. Il couvre ainsi ces deux orientations d'agriculture biologique.

La formation professionnelle du domaine spécifique est décrite de manière plus explicite (240 périodes). La répartition des périodes d'enseignement du domaine spécifique production biologique et le type de cours (classes communes ou séparées) sont définis pour la profession d'agriculteur.

### Thèmes des domaines à options (6)

Trois nouveaux domaines à options sont introduits: biodiversité, préservation des ressources / Cleantech et pratique du parage des onglons.

### Procédure de qualification (8)

Ancien	Nouveau	Justification / remarque
Travaux pratiques: Production végétale Production animale Vinification (Ca) Mécanisation	Ajout: Entretien professionnel travaux pratiques sur la base du dossier de formation	Comporte les tâches effectuées durant toute la période de végétation qui ne peuvent pas être examinées à un moment précis
Travaux pratiques: Agriculteur: 2 examens pratiques en production animale	Travaux pratiques: Agriculteur: 1 examen pratique en production animale	Production animale 2 supprimé
Connaissances professionnelles: 7 notes se rapportant aux points d'appréciation avec une même pondération. Entretien professionnel sur la base du dossier de	Connaissances professionnelles: 6 notes se rapportant aux points d'appréciation avec une même pondération.	Pour les connaissances professionnelles, l'entretien professionnel sur la base du dossier de formation est supprimé. Les autres notes se rapportant aux points d'appréciation sont maintenues. La durée consacrée aux

formation	Entretien professionnel supprimé pour les connaissances professionnelles.	compétences professionnelles reste inchangée à 4 heures.
Durée de l'examen oral: 2 heures	Durée de l'examen oral: 1,5 heure	Durée réduite en raison de la suppression de l'entretien professionnel

### **Annexe 3: mesures d'accompagnement pour les travaux dangereux**

Les personnes en formation peuvent être appelées à effectuer des travaux dangereux adaptés à leur niveau de formation. La condition préalable est que les personnes soient formées de manière adéquate aux risques élevés et qu'elles soient accompagnées et surveillées. Ces dispositions particulières sont définies dans le plan de formation comme mesures d'accompagnement à la sécurité au travail et à la protection de la santé. Les personnes en formation peuvent être appelées à effectuer des travaux dangereux définis à l'annexe 1 des directives CFST 6508 dans la mesure où l'exploitation respecte les mesures d'accompagnement définies à l'annexe 3 du plan de formation pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions.

### **Dispositions transitoires**

Les modifications du 6 décembre 2016 du plan de formation s'appliquent aux personnes ayant commencé leur formation après le 1<sup>er</sup> mars 2017. Les personnes ayant commencé leur formation avant le 1<sup>er</sup> mars 2017 et répété l'examen de fin d'apprentissage jusqu'au 31 décembre 2021 peuvent demander que leurs prestations soient appréciées selon l'ancien droit.

### **Entrée en vigueur**

Les modifications du 6 décembre 2016 du plan de formation, à l'exception du chapitre Procédure de qualification, entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 2017. Les modifications du 6 décembre 2016 du chapitre Procédure de qualification du plan de formation entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2020, respectivement le 1<sup>er</sup> janvier 2019 pour les examens anticipés du 4<sup>e</sup> semestre et 5<sup>e</sup> semestre.

Brugg, Cernier, le 25 novembre 2016

### **Ortra AgriAliForm**

Le président  
Walter Willener

Le secrétaire  
Martin Schmutz

La version modifiée du présent plan de formation est approuvée par le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI).

Berne, le 6 décembre 2016

### **Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation**

Jean-Pascal Lüthi  
Responsable de la division Formation professionnelle initiale et maturités

## Annexe au plan de formation

### Liste des documents pour la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale avec l'indication de leurs sources

Table des matières des documents pour la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale, avec l'indication de leurs sources, pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions  
8 mai 2008.....

Ordonnance du 8 mai 2008 sur la formation initiale du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions	<ul style="list-style-type: none"><li>• Office fédéral des constructions et de la logistique OFCL <a href="http://www.bbl.admin.ch">www.bbl.admin.ch</a> (publications et imprimés)</li><li>• Offices cantonaux compétents pour la formation professionnelle</li></ul>
Plan de formation du 8 mai 2008	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li></ul>
Directive sur le dossier de formation et exemples du 8 mai 2008	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li></ul>
Rapport de formation: CSFO.....	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li><li>• CSFO Centre suisse de services formation professionnelle <a href="http://www.csfo.ch">www.csfo.ch</a></li></ul>
Guide pour les cours interentreprises	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li></ul>
Guide pour la procédure de qualification	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li></ul>
Formulaire de notes du...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li><li>• <a href="http://www.csfo.ch">www.csfo.ch</a></li></ul>
Recommandations sur les exigences minimales d'une entreprise formatrice	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li></ul>
Indications sur les possibilités de collaboration entre l'enseignement professionnel et de la culture générale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conférence des directeurs des écoles professionnelles agricoles</li></ul>
Répartition des objectifs de formation de l'école professionnelle sur les années d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortra AgriAliForm <a href="http://www.agri-job.ch">www.agri-job.ch</a></li></ul>