



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



Document complémentaire au référentiel du Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole

Document de travail octobre 2010

Sommaire

Ce document complémentaire du référentiel de diplôme est destiné aux équipes pédagogiques.

1. Présentation du Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole	3
2. Présentation des fiches compétences - SPS	4
3. Les fiches compétences du Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole	8
Champs de compétences communs à toutes les options du Bac pro CGEA	9
Champs de compétences spécifiques aux options	19
Champs de compétences correspondant à des activités de diversification pouvant servir de support à un module d'adaptation professionnelle (MAP)	35

Ce document, qui réunit les fiches compétences relatives au responsable d'exploitation agricole, est complémentaire au référentiel du diplôme de Bac pro. Il est indissociable de ce référentiel, qui est l'outil de référence des enseignants et doit être consulté dans sa globalité, quelle que soit leur spécialisation.

1. Présentation du Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole

Le Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole du ministère chargé de l'agriculture relève du champ professionnel de la production.

Ce diplôme comporte 4 options :

- Systèmes à dominante culture
- Systèmes à dominante élevage
- Elevage et valorisation du cheval
- Vigne et vin

Ce diplôme national atteste d'une qualification professionnelle. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) et classé au niveau IV de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

Le référentiel du diplôme comporte :

- un référentiel professionnel qui décrit les activités professionnelles du responsable d'exploitation agricole,
- un référentiel de certification qui présente les capacités générales et professionnelles requises pour l'obtention du diplôme et précise le règlement d'examen.

Ce document peut être téléchargé sur le site chlorofil.fr

<http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications/textes-et-references-specifiques/bac-professionnel/bacpro-cgea.html>

Les documents réglementaires y sont également disponibles (arrêté de création, grilles horaires).

Vous trouverez l'ensemble des références réglementaires relatives aux bacs pros en 3 ans à l'adresse

<http://preavert.chlorofil.fr/bac-pro-3-ans/vade-mecum/textes-reglementaires.html>

2. Présentation des fiches compétences

Les référentiels de diplômes sont des documents réglementaires destinés à être consultés ou utilisés par différentes catégories d'usagers : les enseignants, les personnes chargées de la gestion du système, les professionnels du secteur, les apprenants, les parents d'élèves... C'est pourquoi ces documents ne présentent que les éléments indispensables à ces usagers.

D'autres informations, utiles au travail des équipes pédagogiques tant pour préparer la formation que l'évaluation ou encore pour organiser les phases d'alternance, sont réunies sous forme de fiches appelées « fiches compétences » dans ce document complémentaire. Ces informations proviennent de la phase d'ingénierie qui a permis d'élaborer le référentiel professionnel du diplôme.

Les fiches compétences sont issues de l'analyse du travail et s'appuient sur le repérage de situations professionnelles *significatives*, reconnues par les professionnels (employeurs et salariés titulaires des emplois) comme particulièrement révélatrices de la compétence¹.

Les situations et les ressources² décrites dans ces fiches ne constituent pas une liste exhaustive et certaines sont actualisables. Ont été retenues celles qu'il paraît indispensable de maîtriser pour exercer le métier dans une majorité de configurations observées. Une fiche est élaborée pour chaque champ de compétences suffisamment homogène pour être distingué. La liste des situations significatives et les champs de compétences correspondants figurent dans le référentiel professionnel du diplôme. Elle est reproduite dans ce document (page suivante).

Les fiches sont toutes structurées sur le même modèle³. Elles précisent pour chaque champ de compétences :

- des éléments de contexte : finalité du travail, responsabilité et autonomie du salarié, environnement de travail, indicateurs de réussite.
- les ressources à mobiliser pour mettre en œuvre efficacement les activités : savoir-faire, savoirs identifiés par les professionnels, savoir-faire consolidés par l'expérience, comportements professionnels.

Les fiches permettent d'appréhender la nature des emplois et des activités des futurs diplômés. Elles servent également de référence pour la validation des acquis de l'expérience.

Utilisation des fiches compétences pour la formation et l'évaluation

Les fiches compétences donnent des indications aux équipes pour l'élaboration de situations de formation et d'évaluation, en particulier pour les évaluations en situation professionnelle. Elles peuvent aussi être utilisées comme support de discussion avec les maîtres de stage ou d'apprentissage, au moment où se négocient avec ces derniers les objectifs des périodes en milieu professionnel.

Remarque : Les fiches compétences concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés. Les équipes tiendront compte dans la préparation des évaluations que les capacités attestées par le diplôme ne visent pas ce niveau de maîtrise mais celui nécessaire à l'insertion dans l'emploi.

¹ Parmi les critères utilisés pour leur détermination peuvent être cités : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.

² Le terme « ressources » est entendu au sens de tout ce sur quoi s'appuie le professionnel pour exercer avec compétence ses activités : les ressources peuvent être des connaissances (savoirs), des savoir-faire, des comportements... dont la combinatoire permet la compétence. N'ont été retenues dans les fiches compétences que les « ressources » qui peuvent être acquises par la formation ou par l'expérience. C'est pourquoi n'y figure aucune mention d'aptitudes ou de qualités personnelles.

³ Les définitions des rubriques des fiches compétences sont téléchargeables sur la même page internet que le référentiel et le document complémentaire.

Situations professionnelles significatives

L'analyse des emplois et l'analyse du travail effectuées pour élaborer le référentiel professionnel ont permis d'identifier un certain nombre de situations professionnelles significatives de la compétence (SPS). Ces situations ont été indiquées par les professionnels comme représentatives du cœur du métier. Elles sont peu nombreuses et elles mobilisent les compétences-clés nécessaires à l'exercice du métier.

Le tableau suivant, extrait du référentiel professionnel, présente les SPS des emplois visés par le bac pro CGEA.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des compétences qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Champs et SPS communs à l'ensemble des spécialités

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalité
Pilotage du système d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diagnostic d'exploitation et de son environnement ➤ Prise de décisions ➤ Elaboration d'un projet pour l'entreprise ➤ Ajustements et changements d'orientation du système 	Maintenir et/ou développer l'entreprise, dans une perspective de durabilité et de transmissibilité, en fonction des objectifs et du contexte
Intégration dans les réseaux professionnels et territoriaux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Implication dans des OPA et structures socio-économiques du territoire ➤ Participation à un projet collectif en lien avec le territoire ou le milieu professionnel ➤ Communication sur le métier d'agriculteur et les fonctions de l'agriculture 	Favoriser des synergies entre l'exploitation et son environnement socio-professionnel et territorial
Commercialisation des produits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acte de vente (directe ou à des intermédiaires) ➤ Négociation des marges avec les acheteurs intermédiaires ➤ Promotion des produits ➤ Prospection 	Valoriser sa production conformément aux objectifs fixés
Gestion économique et administrative	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enregistrement des données comptables et technico-économiques liées au suivi des productions et à la traçabilité ➤ Analyse des résultats économiques et financiers de l'exploitation ➤ Prévisions et suivi de trésorerie 	Obtenir les éléments nécessaires au pilotage de l'exploitation et répondant aux exigences administratives
Organisation du travail et management	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planification du travail ➤ Organisation d'un chantier ou d'une période de travail ➤ Participation à un chantier collectif ➤ Encadrement de salariés, d'apprentis, de stagiaires, de pairs ➤ Gestion des emplois et des compétences 	Rationaliser et organiser le travail sur l'exploitation

Champs et SPS spécifiques aux options du Bac pro CGEA

Option Systèmes à dominante culture

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalité
Conduite d'une culture	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Observation et suivi des cultures ➤ Implantation des cultures ➤ Protection des cultures ➤ Récolte 	Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement
Utilisation et entretien des matériels	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestion de l'atelier ➤ Entretien ➤ Choix des équipements en fonction du travail à réaliser ➤ Conduite du matériel 	Optimiser l'utilisation du parc de matériel et le maintenir en état de fonctionnement

Option Systèmes à dominante élevage

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalité
Conduite d'un élevage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Surveillance, soins et interventions sur les animaux ➤ Alimentation du troupeau ➤ Conduite de la reproduction et du renouvellement ➤ Elevage des jeunes ➤ Gestion de la santé ➤ Gestion des effluents 	Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement
Conduite des surfaces fourragères	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Observation et suivi des prairies et des cultures ➤ Implantation des cultures ➤ Entretien et fertilisation ➤ Récolte et stockage ➤ Conduite du pâturage 	Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement
Utilisation et entretien des matériels, équipements et bâtiments d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entretien ➤ Choix des équipements et matériels en fonction du travail à réaliser ➤ Maîtrise des conditions d'ambiance ➤ Conduite du matériel 	Optimiser l'utilisation du matériel, des équipements et des bâtiments et les maintenir en état.

Option Elevage et valorisation du cheval

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalité
Conduite d'un élevage équin	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Surveillance, soins et interventions des équidés ➤ Alimentation des équidés ➤ Conduite de la reproduction et du renouvellement ➤ Elevage et éducation des poulains ➤ Gestion de la santé ➤ Gestion des effluents ➤ Conduite des prairies 	Atteindre les objectifs de l'élevage en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement
Valorisation des équidés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Débourage des jeunes chevaux ➤ Mise en condition et préparation technique ➤ Entraînement des jeunes chevaux ➤ Préparation aux courses ou épreuves d'élevage ➤ Organisation du transport des équidés ➤ Gestion de la saison sportive et engagement dans une épreuve ➤ Suivi technique de la cavalerie 	Préparer ou entraîner des équidés en vue d'une réalisation de carrière correspondant à leur potentiel dans les domaines du sport, du travail ou des loisirs

Option Vigne et vin

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalité
Conduite de la production viticole	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Implantation du vignoble ➤ Interventions sur le végétal ➤ Protection du vignoble ➤ Planification et organisation de la vendange 	Atteindre les objectifs de production en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement
Vinification et élevage des vins	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suivi des fermentations ➤ Assemblage ➤ Conditionnement des produits finis 	Transformer le raisin produit sur l'exploitation pour élaborer un produit fini adapté aux attentes des consommateurs et aux contraintes du marché
Utilisation et entretien des matériels, équipements et des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entretien des matériels et des installations ➤ Choix des équipements et matériels en fonction du travail à réaliser ➤ Conduite du matériel 	Optimiser l'utilisation du matériel, des équipements et des bâtiments et les maintenir en état

3. Les fiches compétences du Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole

Liste des champs de compétences du Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation

Champs de compétences communs à toutes les options du Bac pro CGEA

1. Pilotage du système d'exploitation
2. Intégration dans les réseaux professionnels et territoriaux
3. Commercialisation des produits
4. Gestion économique et administrative
5. Organisation du travail et management

Champs de compétences spécifiques aux options

SC. Systèmes à dominante cultures

SC 1 : Grandes cultures

SE. Systèmes à dominante élevage

SE1 : Elevage laitier : bovins, caprins, ovins

SE2 : Elevage allaitant : bovins, ovins, équins

SE3 : Elevage porcin

SE4 : Aviculture

EVC. Elevage et valorisation du cheval

EVC 1: Valorisation des équidés

VV. Vigne et vin

VV 1 : Cultures pérennes – Viticulture

VV 2 : Vinification et élevage des vins

Champs de compétences correspondant à des activités de diversification pouvant servir de support à un MAP

Activités de production

P1 : Apiculture

P2 : Production salicole

Activités de transformation

T1 : Transformation des produits laitiers

T2 : Transformation des produits carnés

T3 : Transformation de produits végétaux

T4 : Vannerie

Activités de services

S1: Tourisme rural

S2: Activités équestres

Chaque champ de compétences fait l'objet d'une ou plusieurs fiches descriptives, reproduites dans les pages suivantes.

Fiches communes à toutes les options du bac pro CGEA

1. Pilotage du système d'exploitation	
Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none">➤ Diagnostic d'exploitation et de son environnement➤ Prise de décisions➤ Elaboration d'un projet pour l'entreprise➤ Ajustements et changements d'orientation du système
Finalité : Maintenir et/ou développer l'entreprise, dans une perspective de durabilité et de transmissibilité, en fonction des objectifs et du contexte	
Responsabilité/autonomie : Le REA est responsable, avec ses associés, des orientations et décisions qu'il prend et des effets de ses choix sur la viabilité, la vivabilité et l'environnement de l'exploitation. Il est responsable, avec ses associés, des engagements avec les tiers : Etat, clients, fournisseurs... Il doit respecter ou faire respecter toutes les réglementations générales qui s'appliquent à ses différentes activités : code du travail, code rural, réglementations françaises et européennes, en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement, ainsi que les règles de conditionnalité qu'entraîne la perception d'aides publiques. Il prend en compte, en tant qu'acteur socio-économique d'un territoire, les principes de développement durable, et intègre les attentes de la société en matière de sécurité sanitaire, qualité des produits, pratiques respectueuses de l'environnement...	
Environnement de travail : Le métier est exercé à titre individuel ou dans un cadre sociétaire : GAEC, EARL, SCEA ... Le REA (avec ses associés) s'inscrit dans un réseau de relations et de systèmes d'information très dense. Cet environnement extrêmement complexe, amène le REA à adapter régulièrement son système d'exploitation et ses pratiques. Le REA peut faire appel à tout un réseau d'experts mis à disposition par les organisations professionnelles ou les institutions pour l'aider à prendre ses décisions ou à concrétiser ses projets. Le système d'exploitation combine souvent plusieurs activités de production, transformation et/ou de services. Le pilotage consiste alors à assurer et ajuster la combinaison de ces activités.	
Indicateurs de réussite : Conformité des résultats économiques aux objectifs Conformité du volume et de la qualité du travail aux objectifs Respect de toutes les réglementations générales s'appliquant dans une exploitation agricole Respect des engagements, contractuels ou non, concernant la protection de l'environnement, la santé humaine et vis-à-vis du territoire	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p><i>Seul ou avec ses associés :</i></p> <p>S'informer sur les évolutions des marchés, du contexte professionnel, administratif et réglementaire, du territoire</p> <p>Rassembler des éléments de diagnostic de l'entreprise : forces, faiblesses, opportunité, vulnérabilité, menaces, points critiques...</p> <p>Choisir un système juridique et fiscal</p> <p>Déterminer les objectifs de production des ateliers</p> <p>Prévoir les équipements et matériels nécessaires</p> <p>Gérer le système d'approvisionnement</p> <p>Simuler des modifications du système</p> <p>Utiliser les outils d'aide à la décision stratégique</p> <p>Programmer les ajustements opportuns</p> <p>Mettre en place des indicateurs de suivi et d'évaluation</p> <p>Comparer le système de l'entreprise avec d'autres systèmes dans l'environnement géographique, économique et social</p> <p>Respecter les normes et règles en vigueur dans les domaines de la sécurité des personnes et des biens, de l'hygiène alimentaire et du respect de l'environnement</p>	<p>Economie des filières et des marchés et circuits de distribution</p> <p>Politique agricole commune</p> <p>Organisation et structuration des territoires et rôles des acteurs</p> <p>Cadres juridique, réglementaire et fiscal de l'activité agricole</p> <p>Organisations collectives, structures juridiques des exploitations agricoles, systèmes fiscaux</p> <p>Démarche de conduite de projet</p> <p>Techniques comptables et de gestion</p> <p>Outils d'analyse technico-économique et financière (bilan, compte de résultat)</p> <p>Outils de gestion (budget partiel, budget de trésorerie, plan de financement, organisation du travail...)</p> <p>Caractéristiques principales des différents modes de production agricoles</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Prendre en compte les débouchés commerciaux dans les orientations de l'exploitation</p> <p>Remettre régulièrement en question son système de décision</p> <p>Tirer les enseignements de ses réussites et de ses échecs, de l'expérience de pairs</p> <p>Anticiper les évolutions possibles à moyen et long terme</p>	<p>Intégrer dans son raisonnement les enjeux de société : qualité alimentaire et sécurité sanitaire, durabilité, santé et sécurité au travail</p> <p>Rechercher le meilleur compromis entre le souhaitable et le réalisable</p>

2. Intégration dans les réseaux professionnels et territoriaux

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Implication dans des OPA et structures socio-économiques du territoire ➤ Participation à un projet collectif en lien avec le territoire ou le milieu professionnel ➤ Communication sur le métier d'agriculteur et les fonctions de l'agriculture
Finalité :	
Favoriser des synergies entre l'exploitation et son environnement socioprofessionnel et territorial	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Par son implication dans une organisation professionnelle ou territoriale, le REA est amené à prendre des engagements solidaires ou contractuels.</p> <p>Tant dans la réalisation de son activité quotidienne, que dans les décisions qu'il prend en termes de projet d'exploitation, l'agriculteur doit tenir compte de l'impact des activités agricoles sur les différents aspects de l'organisation sociale et territoriale comme l'aménagement du territoire, le paysage, la santé publique et l'environnement.</p>	
Environnement de travail :	
<p>Les organisations professionnelles agricoles, les collectivités territoriales et les associations présentes sur le territoire ont depuis longtemps recours à des stratégies partenariales et collectives pour répondre à l'évolution de la société et rechercher ensemble des solutions communes.</p> <p>L'exploitation agricole est confrontée à diverses tensions provenant des filières et de la mondialisation des échanges mais aussi de l'évolution de la demande sociale. Dans une perspective de développement de son exploitation, l'agriculteur sera amené à avoir le souci de répondre conjointement aux diverses demandes sociales, en veillant à l'insertion territoriale de son entreprise.</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Participation à la création d'une valeur ajoutée collective, qualitative ou quantitative</p> <p>Implication du REA au niveau professionnel et/ou territorial dans les différentes structures</p>	
Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Se repérer dans l'organisation et la structure du territoire dans lequel se situe l'exploitation</p> <p>Repérer les interrelations territoire-exploitation</p> <p>Identifier des enjeux liés au pouvoir, aux responsabilités, à la prise de risques, au jeu des acteurs</p> <p>Participer à une action collective sur le territoire et/ou au sein d'une organisation professionnelle</p> <p>S'insérer dans des coopérations formelles ou informelles : entraide, CUMA, groupements d'employeurs, groupements commerciaux...</p> <p>Communiquer sur le métier et les pratiques d'agriculteur</p> <p>Prendre la parole dans un groupe</p>	<p>Niveaux d'organisation et de compétences territoriales : rôles, attributions, statuts...</p> <p>Organisation de l'action publique et décentralisation</p> <p>Dynamiques de développement local</p> <p>Formes de partenariat et d'échanges</p> <p>Place de l'acteur socioprofessionnel dans l'organisation des filières et des territoires</p> <p>Organisations professionnelles agricoles : nature et rôle, histoire</p> <p>Nature de la demande sociale : aménagement du territoire, demande paysagère, nouvelles énergies, différents usages du territoire, animation locale, respect de l'environnement et sécurité sanitaire des aliments...</p>

Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Prendre des responsabilités au sein d'une organisation collective formelle ou informelle</p> <p>Porter un projet au sein de son territoire</p> <p>Négocier avec des partenaires ou des institutions</p> <p>Mettre en place et formaliser des partenariats, des accords, des contrats...</p>	<p>Etre à l'écoute</p> <p>Accepter les confrontations de point de vue</p> <p>Créer des liens de confiance</p> <p>S'intégrer dans un travail d'équipe</p> <p>Prendre des engagements et/ou se désengager</p> <p>Respecter les chartes en vigueur sur les territoires</p> <p>Prendre en compte le territoire, l'environnement, l'aménagement paysager, le patrimoine rural dans le fonctionnement de l'entreprise</p> <p>Se situer en tant que représentant d'un groupe</p>

3. Commercialisation des produits

Situations professionnelles significatives

- Acte de vente (directe ou à des intermédiaires)
- Négociation des marges avec les acheteurs intermédiaires
- Promotion des produits
- Prospection

Finalité :

Valoriser sa production conformément aux objectifs fixés

Responsabilité /autonomie :

Le REA est responsable au regard du cadre réglementaire et juridique : taxes, étiquetage, accords et contrats commerciaux, répression des fraudes...

Il est responsable vis à vis de l'acheteur de la qualité des produits livrés, de leur conformité à la réglementation.

Lorsque le REA participe à une organisation ou une structure collective de commercialisation, il engage sa responsabilité entière (collective et solidaire) ou limitée (en fonction de sa participation financière dans le capital social).

Dans la limite des possibilités existantes, le REA est autonome dans ses choix de commercialisation: quantité, circuit de distribution, type de marchés, politique de prix, communication sur les produits. Certains choix contractuels à moyen terme (contrats d'intégration, d'apport total...) limitent sa marge d'autonomie à court terme

Environnement de travail :

Le REA adapte sa production, en nature et quantité, à des circuits de commercialisation existants ou à créer, en essayant de concilier la recherche d'une plus value avec sa capacité d'intervention (capacité de stockage, délais de livraison ...). La concentration de l'offre (notamment dans le cas de la grande distribution) oblige les entreprises à se regrouper et à se structurer au sein de groupements de producteurs pour être compétitifs et mieux armés face à la concurrence.

Selon les productions et les circuits de distribution, les politiques de prix et les modalités d'approvisionnement peuvent varier (livraisons en flux tendus par exemple).

Le REA peut assurer lui-même ou être associé à la promotion de ses produits.

Le degré d'implication de l'exploitant, les aménagements et le travail liés à la commercialisation dépendent du type de circuit de commercialisation :

- vente à un intermédiaire : négociant, distributeur, GMS, transformateur ...
- vente à une organisation collective en prolongement de l'exploitation : coopérative, groupement de producteurs, GIE...
- vente directe au consommateur, sur l'exploitation ou à l'extérieur, dans un local adapté ou non, à la réception de clientèle. La vente directe exige une grande disponibilité et des temps de travaux importants. Elle peut constituer un poste de travail à part entière sur une exploitation.

Indicateurs de réussite

Conformité du produit aux normes réglementaires

Satisfaction / accroissement de la clientèle / fidélité des acheteurs

Respect des contrats commerciaux

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>S'informer sur les marchés : presse, organismes professionnels</p> <p>Planifier l'écoulement des différentes productions</p> <p>Négocier avec les intermédiaires et distributeurs</p> <p>Calculer un coût de revient, une marge</p> <p>Déterminer une tarification adaptée aux circuits</p> <p>Concevoir des supports de mise en valeur et de promotion, un argumentaire de vente</p> <p>Animer un stand de vente dans des salons, des foires, des manifestations à thème</p> <p>Réaliser l'acte de vente</p> <p>Accueillir les clients</p> <p>Assurer la livraison</p> <p>Gérer les stocks</p> <p>Assurer le suivi des clients, des ventes et des paiements</p> <p>Utiliser des logiciels de suivi commercial, bases de données</p> <p>Aménager les locaux de vente et/ou de stockage</p> <p>Respecter la réglementation en matière de sécurité, d'hygiène</p>	<p>Economie des filières et des marchés, organisation, circuits de distribution</p> <p>Règlementations régissant les échanges entre les pays</p> <p>Techniques de négociation</p> <p>Structures de commercialisation</p> <p>Mécanismes de fixation des prix et des marges</p> <p>Marketing et techniques de vente</p> <p>Techniques de communication</p> <p>Réglementations liées à la vente : circulation des produits, hygiène et sécurité</p> <p>Contrats de vente et modalités de règlement</p> <p>Modes de valorisation des produits : signes de qualité et d'origine (agriculture biologique, labels, AOC...), mentions valorisantes (montagne, fermier...), certification de conformité</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Mener à bien des négociations complexes</p> <p>Evaluer les marges de négociation en fonction des circuits de distribution</p> <p>Cibler de nouveaux segments de marché</p> <p>Réaliser une étude de marché</p> <p>Elargir sa gamme de produits</p>	<p>Etre à l'écoute des attentes des clients et des prospects</p> <p>Etre disponible pour le client</p> <p>Etre rigoureux dans ses engagements</p> <p>Maintenir une attention particulière à la tenue des locaux</p>

4. Gestion économique et administrative

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none">➤ Enregistrement des données comptables et technico-économiques liées au suivi des productions et à la traçabilité➤ Analyse des résultats économiques et financiers de l'exploitation➤ Prévisions et suivi de trésorerie
Finalité : Obtenir les éléments nécessaires au pilotage de l'exploitation et répondant aux exigences administratives	
Responsabilité /autonomie : Le REA est responsable, seul ou avec ses associés, des décisions qu'il est amené à prendre sur l'exploitation. Il doit satisfaire à diverses obligations en matière de réglementations administrative, fiscale, juridique et sociale et fournir des justificatifs si nécessaire. Le REA engage sa responsabilité dans tous les documents qu'il transmet aux tiers en relation avec l'exploitation. Il est maître de son analyse et responsable de ses décisions même s'il s'entoure des services d'organismes spécialisés pour la réalisation de certaines tâches (cabinet comptable, centre de gestion...).	
Environnement de travail : Les obligations réglementaires encadrant les activités agricoles (traçabilité, conditionnalité des aides, déclarations PAC) conduisent le REA à traiter, à produire et à mettre en forme une quantité importante d'informations sur le fonctionnement de son exploitation. La collecte des informations est une activité transversale au métier de REA, elle s'effectue de manière plus ou moins formalisée à l'occasion de rencontres, échanges entre pairs, visites de conseillers, participations à des réunions, lectures de la presse, recherches sur Internet, réception de documents administratifs. Le traitement et l'analyse des données et des informations technico-économiques et comptables constituent un outil d'aide à la décision. Le REA s'assure en permanence de la fiabilité des informations produites et de la qualité des documents transmis. Il peut être aidé dans cette tâche par un salarié spécialisé, ou avoir recours à un conseiller (organisme de gestion, cabinet comptable..). L'exploitation dispose en général d'un local spécifique pour effectuer les tâches administratives, les travaux de comptabilité et le traitement de l'information. En cas d'organisation collective de ces tâches (en particulier pour les sociétés), le travail de bureau peut être assuré par l'un des associés ou partagé. Les données administratives, comptables et de gestion doivent être accessibles et compréhensibles par tous. La qualité de la communication envers ses partenaires et ses tiers contribue à l'image de son entreprise.	
Indicateurs de réussite Fiabilité et cohérence des données communiquées Rigueur dans le classement et l'archivage	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Rechercher et traiter l'information</p> <p>Aménager un espace de travail dédié aux tâches administratives</p> <p>Utiliser des logiciels comptables, de suivi technique et de bureautique</p> <p>Programmer les approvisionnements</p> <p>Facturer les produits et prestations</p> <p>Assurer le suivi des recettes et des dépenses</p> <p>Rédiger des courriers et renseigner des formulaires</p> <p>Constituer un dossier administratif</p> <p>Produire des données techniques, économiques et financières fiables</p> <p>Réaliser les enregistrements comptables</p> <p>Etablir ou faire établir les documents comptables de fin d'exercice</p> <p>Analyser et interpréter les résultats comptables, technico économiques et financiers</p> <p>Mettre en place un suivi de trésorerie</p> <p>Effectuer des prévisions et des simulations</p> <p>Se doter d'indicateurs pertinents pour le suivi de l'activité de l'exploitation</p> <p>Mesurer l'incidence économique des choix fiscaux, sociaux, juridiques, comptables et techniques</p>	<p>Traitement de l'information écrite et mathématique</p> <p>Techniques de recherche documentaire</p> <p>Organisation du classement et de l'archivage</p> <p>Communication écrite et orale</p> <p>Différents types d'aides et de subventions à l'agriculture</p> <p>Réglementations juridique, fiscale et sociale</p> <p>Obligations administratives, techniques et comptables</p> <p>Règles comptables et documents de résultat</p> <p>Principes de l'enregistrement comptable et de l'élaboration des résultats comptables</p> <p>Techniques d'analyse technico-économique et financière d'une exploitation agricole</p> <p>Budget de trésorerie et outils de prévision</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Tirer les enseignements de son expérience pour mieux gérer l'exploitation</p> <p>Concevoir des documents adaptés à sa méthode de travail</p> <p>Etre autonome en matière de traitement des données de l'exploitation et des outils de comptabilité et de gestion</p> <p>Vérifier la fiabilité des informations collectées et produites</p>	<p>Etre à l'écoute des interlocuteurs de l'exploitation pour mieux appréhender leurs attentes</p> <p>Etre rigoureux et méthodique</p> <p>Appréhender les démarches administratives comme des outils potentiels pour une bonne gestion de l'exploitation</p> <p>Considérer le traitement de l'information comme un travail à part entière</p>

5. Organisation du travail et management

Situations professionnelles significatives

- Planification du travail
- Organisation d'un chantier ou d'une période de travail
- Participation à un chantier collectif
- Encadrement de salariés, d'apprentis, de stagiaires, de pairs
- Gestion des emplois et des compétences

Finalité :

Rationaliser et organiser le travail sur l'exploitation

Responsabilité /autonomie :

Le REA est responsable de l'application des réglementations liées à la législation du travail et à la sécurité des personnes et des équipements. Il est également responsable du mode d'organisation du travail qu'il propose, ainsi que du type de relations qu'il met en place. Ces responsabilités et devoirs s'exercent tant dans la relation salariés/employeurs que dans la relation entre associés.

Le REA peut être également responsable de l'encadrement d'un stagiaire ou d'un apprenti en formation sur son exploitation.

Environnement de travail :

La gestion du travail recouvre deux dimensions qui sont fortement liées : l'organisation du travail et le management des personnes qui constituent le collectif de travail de l'exploitation.

Les ressources en main d'œuvre peuvent être un facteur limitant et leur gestion constituer un élément déterminant du fonctionnement de l'exploitation.

Le REA peut faire appel à de la main d'œuvre salariée, à des prestataires de service, à l'entraide, à des solutions collectives telles que services de remplacement, groupements d'employeurs, CUMA, mise en commun d'ateliers.

Le REA peut être amené à recruter des personnes de plus en plus éloignées du milieu agricole en particulier dans le cas des travaux saisonniers. Il peut dans ce cas organiser le déplacement, l'hébergement de salariés.

L'organisation du travail se raisonne de manière individuelle ou collective à l'échelle d'une ou plusieurs exploitations. Elle nécessite des réajustements permanents en fonction des conditions climatiques ou de contraintes internes (maladies, absences) et externes (événements, réunions, imprévus clients/fournisseurs/prestataires).

Indicateurs de réussite

Adéquation ressource en travail / besoin dans les chantiers

Respect des réglementations liées aux travailleurs

Conformité des équipements de l'exploitation

Réalisation des tâches/prévisions

Evolution professionnelle des salariés

Application des consignes et des procédures liées à la sécurité au travail

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Planifier les activités et les travaux en fonction de l'organisation de l'entreprise et des acteurs extérieurs concernés : client, fournisseur, prestataire, groupement, CUMA...</p> <p>Coordonner les chantiers : préparation, mise en œuvre, suivi</p> <p>Evaluer les besoins en main d'œuvre en nature et en quantité et les ressources disponibles</p> <p>Définir et formaliser ses besoins dans une situation de sous-traitance (ETA...)</p> <p>Mesurer les temps de travaux</p> <p>Donner des consignes de travail</p> <p>Animer une équipe</p> <p>Réguler la communication au sein du collectif de travail</p> <p>Mobiliser les structures de l'emploi et les organisations collectives de travail sur le territoire pour répondre au besoin de main d'œuvre de l'exploitation</p> <p>Recruter un salarié et faciliter son intégration</p> <p>Etablir les documents administratifs liés à la présence de salariés (déclaration d'embauche, fiches de paie...)</p> <p>Aménager des locaux réservés à l'usage des salariés</p> <p>Prendre les mesures de prévention liées aux risques professionnels</p> <p>Respecter les mesures et règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Organiser sa formation continue et celle de ses salariés</p>	<p>Formes juridiques et fiscales d'organisation individuelle et collective du travail</p> <p>Eléments d'organisation du travail et de gestion des ressources humaines</p> <p>Méthodes de mesure des temps de travaux</p> <p>Règles de communication</p> <p>Animation d'un collectif de travail, gestion des conflits</p> <p>Législation du travail : code du travail, conventions collectives relatives au secteur, contrats de travail</p> <p>Législation sociale et organismes : MSA...</p> <p>Procédures d'accueil et de suivi des salariés dans l'entreprise</p> <p>Risques d'accidents du travail et maladies professionnelles</p> <p>Notion de risque, mesures préventives</p> <p>Outils de gestion de la sécurité : document d'évaluation des risques professionnels, plan de prévention</p> <p>Dispositifs de formation professionnelle continue</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Etablir un cahier des charges pour une prestation</p> <p>S'impliquer dans les organisations collectives du travail ou les mettre en place</p> <p>Contribuer à l'élaboration d'un plan de formation</p>	<p>Veiller en permanence au respect de la législation du travail</p> <p>Respecter les règles déontologiques des relations dans le travail</p> <p>Intéresser le collectif de travail à la conduite du système d'exploitation</p> <p>Valoriser ses salariés et ses associés</p>

Fiche spécifique à l'option Systèmes à dominante cultures (SC)

Remarque : l'utilisation et l'entretien des matériels sont pris en compte dans cette fiche.

SC 1. Conduite d'une culture	
Situations professionnelles significatives	<p>Observation et suivi des cultures Implantation des cultures Protection des cultures Utilisation et entretien des matériels Récolte</p>
Finalité :	
<p>Atteindre les objectifs de production en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.</p>	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, choix des productions, assolement, rotation, itinéraires techniques) lui appartient en propre, dans le cadre des possibilités existant sur son territoire.</p> <p>Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec des pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide, ou le travail en CUMA.</p> <p>Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (notamment pour les produits phytosanitaires)...</p> <p>Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine (AB par exemple) ou à des démarches volontaires, soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...).</p> <p>Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, coopérative...</p>	
Environnement de travail :	
<p>Le travail est souvent effectué seul, avec des amplitudes saisonnières très variables (pointes de travaux à certaines époques, creux à d'autres). L'organisation du travail est très dépendante des conditions climatiques.</p> <p>Le REA conduit des engins (tracteurs, automoteurs) dont l'automatisation de certaines fonctions est de plus en plus conséquente grâce aux équipements électroniques embarqués. Les évolutions technologiques, l'augmentation de la puissance et de la capacité des machines améliorent les conditions de travail mais nécessitent une conduite attentive et délicate. Il doit souvent manipuler des charges lourdes et intervenir dans des espaces réduits (notamment entre le tracteur et l'outil). Il est amené à utiliser des produits dangereux pour lui-même et pour l'environnement.</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Indicateurs techniques : rendement, quantité d'intrants, conformité des produits par rapport aux objectifs...</p> <p>Indicateurs technico-économiques : prix de revient, marges...</p> <p>Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...</p> <p>Adéquation travail / main d'œuvre disponible</p> <p>Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Evaluer le potentiel pédoclimatique de l'exploitation</p> <p>Etablir un plan d'assolement</p> <p>Etablir les itinéraires techniques en lien avec les objectifs de l'exploitant : plan de fertilisation, plan de protection des végétaux...</p> <p>Raisonner les approvisionnements</p> <p>Organiser les chantiers de l'implantation à la récolte : préparation, réalisation, contrôle</p> <p>Observer l'état des parcelles et des cultures</p> <p>Réagir aux anomalies et/ou accidents de végétation</p> <p>Réaliser les opérations culturales</p> <p>Conduire les engins agricoles et utiliser les équipements en sécurité</p> <p>Utiliser les systèmes d'aide à la conduite, d'asservissement et de contrôle (électronique embarquée, GPS...)</p> <p>Assurer l'entretien et la maintenance des agroéquipements</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses</p> <p>Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite des cultures</p> <p>S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité</p>	<p>Principes agronomiques : relation sol-plante-climat</p> <p>Ennemis des cultures et moyens de lutte</p> <p>Elaboration du rendement et de la qualité : facteurs et conditions</p> <p>Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection des cultures, opérations de récolte et de conditionnement...</p> <p>Impact des pratiques culturales sur l'environnement et la qualité des produits</p> <p>Technologie des agroéquipements et fonctionnement : matériels, systèmes automatisés d'aide à la conduite, d'asservissement et de contrôle, installations</p> <p>Procédures d'entretien des agroéquipements</p> <p>Technique de soudure et de travail du fer</p> <p>Réglementations s'appliquant à l'activité</p> <p>Prévention des risques professionnels</p> <p>Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques</p> <p>Indicateurs de durabilité de l'activité</p> <p>Besoins et bilans énergétiques</p> <p>Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite technique de l'atelier et les pratiques en fonction des observations et/ou de résultats techniques</p> <p>Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité</p> <p>Anticiper les évolutions du système de cultures à court ou moyen terme</p> <p>Réaliser des opérations techniques complexes ou exigeant une haute technicité</p>	<p>Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir</p> <p>Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur</p> <p>Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

Fiches spécifiques à l'option Systèmes à dominante élevage (SE)

SE1 : Elevage laitier : bovins, caprins, ovins
 SE2 : Elevage allaitant : bovins, ovins, équins
 SE3 : Elevage porcin
 SE4 : Aviculture

SE 1. Elevage laitier : bovins, caprins, ovins

Situations professionnelles significatives	Surveillance des animaux Alimentation du troupeau Conduite des surfaces fourragères Conduite de la reproduction Elevage des jeunes Gestion de la santé Traite Gestion des effluents
Finalité : Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.	
Responsabilité /autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Il détermine les principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races et modes de conduite, conduite technique) dans le cadre des possibilités existant sur son territoire. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur. Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec des pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide ou le travail en CUMA. Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine (agriculture biologique, par exemple) ou à des démarches volontaires, soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...) Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement, vétérinaire...	
Environnement de travail : Le REA est en contact quotidien avec des animaux. Son travail s'effectue pour partie dans les bâtiments et pour partie en extérieur. Le confort au travail est très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Les manipulations d'animaux sont fréquentes. Les astreintes horaires sont importantes, en particulier pour la traite et la période des mises bas. Le goût pour le contact avec les animaux et le sens de l'observation sont indispensables à la conduite d'un élevage laitier. L'organisation du travail doit prendre en compte à la fois la conduite des animaux et celle des cultures fourragères. Les périodes de pointes de travaux peuvent être concurrentes.	
Indicateurs de réussite Indicateurs technico-économiques : productivité, prix du lait, valorisation des jeunes... Indicateurs techniques selon espèces : croissance, fertilité, prolificité, quantité et qualité du lait, fréquence des mammites... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Analyser les potentialités fourragères de l'exploitation</p> <p>Raisonner la conduite de la production : plan d'alimentation pour toutes les catégories d'animaux, prévision du renouvellement, des réformes et des accouplements, planning fourrager, gestion du pâturage, conduite des cultures fourragères...</p> <p>Planifier les travaux</p> <p>Réaliser les travaux liés aux cultures fourragères : de l'implantation à la récolte, stockage et conservation des fourrages, travaux d'aménagements foncier et clôtures, épandage des effluents</p> <p>Réaliser les travaux relatifs à la conduite du troupeau : alimentation, interventions collectives de prévention et de soin, reproduction</p> <p>Observer le comportement des animaux</p> <p>Réaliser la traite et les travaux annexes en laiterie</p> <p>Conduire les engins et utiliser les équipements en sécurité</p> <p>Réaliser l'entretien des matériels, équipements, bâtiments et installations</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses et la valorisation et/ou le traitement des effluents</p> <p>Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production</p> <p>S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité</p>	<p>Notions de comportement animal et de bien-être animal</p> <p>Notions de biologie animale et de zootechnie</p> <p>Principes du rationnement (toutes catégories d'animaux)</p> <p>Techniques de reproduction</p> <p>Pathologies de l'élevage laitier, soins et prophylaxie</p> <p>Facteurs influant la production laitière (quantité et qualité du lait), conditions d'une bonne traite</p> <p>Conduite des surfaces fourragères</p> <p>Bilan et planning fourrager</p> <p>Caractéristiques des bâtiments et conditions d'ambiance</p> <p>Fonctionnement et entretien des installations de traite</p> <p>Réglementations s'appliquant à l'activité : utilisation des produits phytosanitaires, stockage des matières dangereuses, conduite d'engins sur les parcelles et sur route...</p> <p>Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques</p> <p>Indicateurs de durabilité de l'activité</p> <p>Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser</p> <p>Besoins et bilans énergétiques</p> <p>Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques</p> <p>Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité</p> <p>Anticiper les évolutions de son atelier laitier à court ou moyen terme</p> <p>Réaliser certaines interventions vétérinaires</p>	<p>Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des animaux pour observer leur comportement</p> <p>Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux et dans la salle de traite</p> <p>Agir avec prudence dans toutes les manipulations d'animaux</p> <p>Veiller à l'hygiène et au confort des animaux</p> <p>Veiller à sa sécurité et à celle des personnes intervenant auprès des animaux</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

SE 2. Elevage allaitant : bovins, ovins, équins

Situations professionnelles significatives	<p>Surveillance des animaux Alimentation du troupeau Conduite de la reproduction Conduite des productions fourragères Elevage des jeunes Gestion de la santé Gestion des effluents</p>
Finalité :	
Atteindre les objectifs de production en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Il détermine les principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races et modes de conduite, conduite technique) dans le cadre des possibilités existant sur son territoire.</p> <p>Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur.</p> <p>Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec des pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide ou le travail en CUMA.</p> <p>Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine (agriculture biologique par exemple) ou à des démarches volontaires, soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...).</p> <p>Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement, vétérinaire...</p>	
Environnement de travail :	
<p>Le REA est en contact quotidien avec des animaux (variable selon saisons). Son travail s'effectue en partie en bâtiments et en extérieur. Le confort au travail étant très dépendant des installations et équipements dont il dispose.</p> <p>Les manipulations d'animaux sont fréquentes.</p> <p>Les temps de travaux sont très variables selon le moment du cycle de production (pointes en période de mises bas) et selon les choix de conduite de troupeau (en particulier pour les ovins). La surveillance des animaux est un élément essentiel de la maîtrise du système.</p> <p>Le goût pour le contact avec les animaux et le sens de l'observation sont indispensables pour la conduite d'un élevage.</p> <p>L'organisation du travail doit prendre en compte à la fois la conduite des animaux et celle des cultures fourragères. Les périodes de travaux peuvent être concurrentes.</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Indicateurs technico-économiques : productivité, potentiel de valorisation des produits...</p> <p>Indicateurs techniques selon espèces : croissance, fertilité, prolificité, mortalité, classement carcasses...</p> <p>Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...</p> <p>Adéquation travail / main d'œuvre disponible</p> <p>Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Analyser les potentialités fourragères de l'exploitation Raisonnement la conduite de la production : plan d'alimentation pour toutes les catégories d'animaux, prévision du renouvellement, des réformes et des accouplements, planning fourrager, gestion du pâturage, conduite des cultures fourragères... Planifier les travaux Réaliser les travaux liés aux cultures fourragères : de l'implantation à la récolte, au stockage et à la conservation des fourrages Réaliser les travaux relatifs à la conduite des animaux : alimentation, soins aux animaux et actions de prévention, reproduction... Observer le comportement des animaux Apprécier l'état d'un animal (engraissement, santé) Evaluer le potentiel d'un animal en fonction de sa destination Conduire les engins et utiliser les équipements en sécurité Réaliser l'entretien des matériels, équipements, bâtiments et installations Présenter un animal (concours, vente...) Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonnement le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses, la valorisation et/ou l'élimination des effluents Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité</p>	<p>Notions de comportement animal et de bien-être animal Notions de biologie animale et de zootechnie Principes du rationnement (toutes catégories d'animaux) Techniques de reproduction selon les espèces et les produits recherchés Pathologies de l'élevage allaitant, soins, prophylaxie et facteurs de risques Conduite des surfaces fourragères Bilan et planning fourrager Caractéristiques des bâtiments et conditions d'ambiance Cadre réglementaire lié à l'activité Caractéristiques des bâtiments et incidence des facteurs d'ambiance sur le cheptel Technologie et fonctionnement des matériels et installations spécifiques à l'activité Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite de l'élevage en fonction des observations et/ou des résultats techniques et/ou des évolutions du marché Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de son atelier à court et moyen terme Réaliser certaines interventions vétérinaires</p>	<p>Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des animaux pour observer leur comportement Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux Agir avec prudence dans toutes les manipulations d'animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Veiller à sa sécurité et à celle des personnes intervenant auprès des animaux Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

SE 3. Elevage porcin

Situations professionnelles significatives	<p>Surveillance des animaux Alimentation des animaux Conduite de la reproduction Gestion de la maternité Soins des porcelets sevrés Gestion des effluents</p>
Finalité :	
<p>Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.</p>	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Les exploitations peuvent dépendre d'un système intégré verticalement basé sur une chaîne d'opérations articulées (production d'aliments, approvisionnement d'animaux, élevage hors-sol, abattage, transformation des produits et distribution). Du type de système auquel appartient le REA, dépend son niveau de responsabilité et d'autonomie dans les décisions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en système autonome, la détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races, modes de conduite, itinéraires techniques) et les objectifs de production lui appartient en propre dans le cadre de possibilités existant sur son territoire. Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres secteurs : groupement, vétérinaire... Son activité est parfois encadrée par un cahier de charges (agriculture biologique, label...). - en système intégré, il conduit sa production en fonction des orientations et contraintes fixées par l'organisme intégrateur. Son activité est en interdépendance avec les activités de la chaîne de production, assurées par les autres professionnels impliqués dans le circuit d'élevage (autres éleveurs, producteur d'aliments, abatteurs, transformateurs...). Le circuit est encadré par des cahiers de charges qui déterminent chaque stade de la production. Le REA est accompagné dans ses décisions par le système d'appui mis en place par l'organisation dont il dépend (techniciens salariés et vétérinaires...). Dans ce système, le REA n'est responsable que du bien-être et de la surveillance sanitaire et alimentaire des animaux ainsi que de l'ambiance des bâtiments. <p>Dans les deux cas, système autonome et intégré, le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, identification, traçabilité...</p> <p>Selon la taille de l'exploitation, tout ou partie du travail à réaliser peut être confié à un salarié polyvalent ou spécialisé mais le REA effectue les choix de conduite pour lesquels il peut prendre l'avis de ces derniers.</p>	
Environnement de travail :	
<p>Le REA exerce son activité dans une exploitation spécialisée ou mixte. Il est en contact quotidien avec les animaux. Le REA peut être naisseur, post-sevrer, naisseur-engraisseur ou engraisseur. Le système d'élevage est conduit dans la grande majorité des cas en bâtiment impliquant de fortes concentrations d'animaux. Il peut se situer en plein-air (naisseurs). Les temps de travaux sont planifiés selon un rythme quotidien régulier et, pour les naisseurs, selon des cycles hebdomadaires. L'élevage nécessite une présence quotidienne mais limitée à certains moments de la journée. Les manipulations d'animaux sont fréquentes. Le goût pour l'élevage et le sens de l'observation sont indispensables pour la conduite d'un élevage porcin. La production peut générer des nuisances et pollutions (pollution des eaux par les nitrates des lisiers) liée à la densité des épandages.</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Indicateurs techniques selon races : prolificité des truies, nombre de porcelets installés en engraissement, vitesse de croissance des animaux, indice de consommation, mortalité, classement des carcasses... Indicateurs technico-économiques : coût de production, marges... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Organiser l'aménagement des parcelles et l'occupation du sol par les animaux (plein-air) Réaliser les travaux relatifs à la conduite des animaux : alimentation, interventions de prévention et de soins, reproduction, renouvellement et réformes Gérer l'atelier maternité Contrôler les systèmes automatisés d'alimentation (hors-sol) et distribuer l'aliment (plein-air) Observer le comportement des animaux Apprécier l'état d'un animal Réguler les facteurs d'ambiance dans les bâtiments Assurer le transfert des animaux Raisonnement le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses, la valorisation et/ou le traitement des effluents Conduire les engins et utiliser les équipements en sécurité Réaliser les travaux d'entretien, de réparation et de maintenance des bâtiments et installations Assurer le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité</p>	<p>Notions de biologie animale Amélioration génétique et sélection, renouvellement et réforme Principes de rationnement pour les différentes catégories d'animaux Principales pathologies de l'élevage porcin, soins et prophylaxie Principales techniques de reproduction Notions de comportement animal et de bien-être animal Caractéristiques des bâtiments et influence des conditions d'ambiance sur les animaux et la production Technologie et fonctionnement des matériels et installations spécifiques à l'activité (contention) Indicateurs de durabilité de l'activité Cadre réglementaire lié à l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de l'atelier à court et moyen terme pour adapter le système de production Réaliser certaines interventions vétérinaires</p>	<p>Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des animaux pour observer leur comportement Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Agir avec prudence et précaution dans toutes les manipulations d'animaux. Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances dans le cadre de l'activité Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

SE 4. Aviculture

Situations professionnelles significatives	Surveillance des animaux Distribution des aliments Mise en place de la prophylaxie Entretien des bâtiments et vides sanitaires Gestion des effluents
Finalité : Atteindre les objectifs de production en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.	
Responsabilité /autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Les exploitations peuvent dépendre d'un système intégré verticalement basé sur une chaîne d'opérations articulées (production d'aliments, approvisionnement d'animaux, élevage hors sol, abattage, transformation des produits et distribution). Du type de système auquel appartient le REA, dépend son niveau de responsabilité et d'autonomie dans les décisions : - en système autonome, la détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races, modes de conduite, itinéraires techniques) et les objectifs de production lui appartiennent en propre dans le cadre de possibilités existant sur son territoire. Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres secteurs : groupement, vétérinaire... Son activité est parfois encadrée par un cahier de charges (agriculture biologique, label...). - en système intégré, il conduit sa production en fonction des orientations et contraintes fixées par l'organisme intégrateur. Son activité est en interdépendance avec les activités de la chaîne de production, assurées par les autres professionnels impliqués dans le circuit d'élevage (autres éleveurs, producteur d'aliments, abatteurs, transformateurs...). Le circuit est encadré par des cahiers de charges qui déterminent chaque stade de la production. Le REA est accompagné dans ses décisions par le système d'appui mis en place par l'organisation dont il dépend (techniciens salariés et vétérinaires...). Dans ce système, le REA n'est responsable que du bien-être et de la surveillance sanitaire et alimentaire des animaux ainsi que de l'ambiance des bâtiments. Dans les deux cas, système autonome et intégré, le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, identification, traçabilité... Selon la taille de l'exploitation, tout ou partie du travail à réaliser peut être confié à un salarié polyvalent ou spécialisé mais le REA effectue les choix de conduite pour lesquels il peut prendre l'avis de ces derniers.	
Environnement de travail : Le REA est en contact quotidien avec des animaux. Son travail s'effectue en partie dans les bâtiments et en extérieur. Le confort au travail est très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Les manipulations d'animaux sont fréquentes et requièrent l'utilisation de matériels spécifiques et une bonne organisation du travail. Les astreintes horaires sont importantes et nécessitent une présence quotidienne, l'enlèvement des animaux se déroule de nuit. Les opérations peuvent se répéter fréquemment selon le type de production et l'importance de la structure. Le goût pour l'élevage et le sens de l'observation sont des caractéristiques essentielles pour la conduite d'un atelier avicole.	
Indicateurs de réussite Indicateurs technico-économiques : marge poussin et aliment... Indicateurs techniques selon espèces : mortalité, poids moyen, indice de consommation, gain moyen quotidien, indice de performance, nombre d'œufs par poule... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Etablir les plans d'alimentation Organiser le renouvellement des lots : réception, enlèvements d'animaux Assurer la surveillance et le suivi des lots Contrôler les systèmes automatisés d'alimentation (hors-sol) et distribuer l'aliment (plein-air) Organiser l'aménagement des parcelles et l'occupation du sol par les animaux (plein-air) Entretien des parcours de plein-air Réaliser les travaux relatifs aux animaux : alimentation, interventions de prévention et de soins, reproduction (accoueurs) Réaliser le ramassage des œufs et leur conditionnement (pondeuses) Réaliser les travaux d'entretien des bâtiments et installations Assurer le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonnement le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses, la valorisation et/ou l'élimination des effluents Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité</p>	<p>Notions de comportement animal et de bien-être animal Notions de biologie animale Amélioration génétique et sélection, caractéristiques des différentes souches, renouvellement et réforme Principes du rationnement Notions sur la gestion des parcours Principales pathologies de l'élevage avicole, soins et prophylaxie Principales techniques de production Facteurs influant sur la ponte, cycle nyctéméral Caractéristiques des bâtiments et conditions d'ambiance Réglementation sanitaire des ateliers d'abattage à la ferme Indicateurs de durabilité de l'activité Cadre réglementaire lié à l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptés au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de l'atelier à court et moyen terme</p>	<p>Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des volailles pour observer leur comportement Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux Agir avec prudence dans toutes les manipulations d'animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

Fiche spécifique à l'option Elevage et valorisation du cheval (EVC)

ECV 1. Valorisation des équidés	
Situations professionnelles significatives	Débourrage des jeunes chevaux Mise en condition et préparation technique Entraînement des jeunes chevaux Préparation aux courses ou épreuves d'élevage Organisation du transport des équidés Gestion de la saison sportive et engagement dans une épreuve Suivi technique de la cavalerie
Finalité : Préparer ou entraîner des équidés en vue d'une réalisation de carrière correspondant à leur potentiel dans les domaines du sport, du travail ou des loisirs.	
Responsabilité /autonomie : Le REA conduit en totale responsabilité, seul ou avec ses associés, une activité d'entraîneur ou de cavalier professionnel, avec ses propres chevaux ou pour le compte de propriétaires. Quel que soit le cas de figure, le REA est responsable de l'application du droit du travail pour le personnel, des réglementations et des bonnes pratiques liées à la sécurité. Il est également responsable en cas de dépistage de produits dopants sur les chevaux qu'il a engagés et de la gestion de la carrière d'un cheval, responsabilité partagée le cas échéant avec le propriétaire. Il exerce ses activités en totale autonomie, mais lorsqu'il entraîne des chevaux de propriétaires, ces derniers sont associés à ses choix en matière de techniques de travail, d'inscription des chevaux à des compétitions, de choix de jockeys ou de cavaliers.	
Environnement de travail : La plupart des entreprises sont de très petite taille, mais presque toutes emploient des cavaliers, lads, jockeys, ou garçons d'écurie. Les activités de mise en valeur des équidés peuvent s'inscrire pour l'entreprise dans le prolongement d'activités d'élevage (plus fréquent dans le domaine des courses de trot) mais plus généralement elles sont exercées en dehors de toute activité de production. Le REA est au contact quotidien avec les animaux; son travail s'effectue en partie en bâtiments et en extérieur, le confort au travail étant très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Le travail reste très peu mécanisé. Selon l'organisation du travail dans l'entreprise l'entraîneur ou le cavalier partage son temps à des degrés divers entre les soins aux chevaux en écurie, le travail ou l'entraînement des chevaux, et les sorties en courses ou en compétitions.	
Indicateurs de réussite Indicateurs technico-économiques : rentabilité de l'activité, maximisation des gains... Indicateurs techniques : performances (temps de course, nombre de victoires, indices de performance, nombre de parcours sans faute, qualifications aux championnats de France...), valorisation du cheval à hauteur de son potentiel estimé... Amélioration de la qualité de la cavalerie Fidélisation des propriétaires (augmentation du nombre de pensions)	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Apprécier l'état, la condition physique et psychique d'un cheval Repérer un comportement anormal Diagnostiquer les pathologies courantes Evaluer le potentiel d'un équidé en fonction de sa destination Etablir un plan d'alimentation Etablir un programme de travail pour les chevaux Programmer et réaliser les interventions de prévention et de soins Présenter un cheval (vente, concours, vétérinaire) Débourrer un jeune cheval Domaine des courses : entraîner un cheval, engager un cheval dans une course, choisir un jockey (galop) Domaine sportif (dressage, CSO, concours complet) mettre un cheval en condition, dresser un cheval, préparer un cheval à des compétitions Assurer le transport d'un équidé en sécurité Aménager les bâtiments avec les installations nécessaires aux différentes activités Choisir les équipements et effectuer les réglages adaptés aux différents types d'épreuves Entretenir les surfaces, les bâtiments et équipements, le matériel de monte ou d'attelage nécessaires à l'activité Traiter et/ou éliminer les déchets Rendre compte au propriétaire Appliquer les règles de sécurité dans les hippodromes, les centres hippiques, les centres d'entraînement et les terrains de concours Appliquer les réglementations régissant les différents types d'épreuves Appliquer les conventions sociales spécifiques encadrant le travail des salariés, apprentis et stagiaires</p>	<p>Comportement des équidés au repos et au travail Bien-être des animaux Aplombs et types de ferrure Boiteries, causes et remèdes Rôle des performances dans l'amélioration des races Physiologie de l'effort chez les équidés Relations entre ration alimentaire et activité Ergonomie des bâtiments Substances licites et illicites et risques d'ingestion involontaires Principaux problèmes sanitaires, stratégies d'intervention Techniques de débouillage : à pied, monté, attelé Techniques d'entraînement en fonction des performances recherchées (domaine des courses) Techniques de mise en condition et de dressage (domaine des sports) Equitation éthologique Equipements : conception, entretien courant Influence des conditions de logement et d'environnement sur le comportement et les performances des équidés Conduite d'engins pour le transport d'équidés Réglementation liée aux compétitions et aux courses</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Adapter ses techniques d'entraînement ou de préparation à l'animal Détecter rapidement les « bons » chevaux Optimiser les gains ou les performances par une connaissance approfondie des potentialités d'un animal Gérer l'activité malgré les aléas des gains (courses) : optimisation des prix de pensions Gérer la carrière d'un équidé avec le propriétaire Prendre en compte les attentes des propriétaires</p>	<p>Etre vigilant sur l'intégrité physique et psychique de l'animal Respecter le calme dans les écuries et agir avec prudence dans toutes les manifestations. Etre attentif au bon déroulement de carrière d'un cheval de propriétaire Se conformer aux horaires exigés par l'activité Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

Fiches spécifiques à l'option Vigne et vin (VV)

VV 1 : Cultures pérennes – Viticulture

VV 2 : Vinification et élevage des vins

VV 1. Viticulture	
Situations professionnelles significatives	Implantation d'un vignoble Interventions sur le végétal Protection du vignoble Planification et organisation de la vendange Conduite et entretien des matériels viticoles
Finalité : Atteindre les objectifs de production en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.	
Responsabilité /autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie le vignoble. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, encépagement, choix techniques) lui appartient en propre, dans la limite des caractéristiques du milieu naturel (terroir, relief) et/ou des contraintes de production liées au territoire (appellations). Tout ou partie du travail à réaliser peut être confié à un ou des salariés mais le REA effectue les choix de conduite, pour lesquels il peut prendre l'avis de ce(s) dernier(s). Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (notamment pour les produits phytosanitaires)... Il doit respecter divers cahiers des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes de qualité (AOC, VDP, AB...) ou à des démarches volontaires, soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (cave coopérative, négoce...) Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, coopérative...	
Environnement de travail : Les travaux de la vigne suivent le cycle végétal de la plante. Ils sont soumis à un rythme saisonnier et aux conditions climatiques. L'enchaînement des travaux est quasi répétitif d'une année sur l'autre, mais on enregistre des pics de travail importants liés au cycle végétatif de la vigne (travaux en verts et récolte). Les travaux se réalisent principalement en plein air. La pénibilité du travail est accentuée par la manipulation de charges lourdes et la position dans le travail. Le recours à des matériels de plus en plus adaptés permet d'assurer une plus grande ergonomie au travail et un meilleur confort. Les risques d'accident liés à la conduite d'engins ou à l'utilisation de produits dangereux restent importants. Le matériel est de plus en plus automatisé mais le choix est dépendant des objectifs culturels de l'exploitant et des produits finis.	
Indicateurs de réussite Indicateurs technico-économiques : coût de production... Indicateurs techniques : maîtrise du volume, état sanitaire du vignoble, maturité et qualité des raisins... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Planter un vignoble Raisonner la conduite du vignoble : travaux sur le végétal, fertilisation, plan de protection du vignoble... Observer l'état des parcelles et du végétal Réagir aux anomalies et/ou accidents de végétation Organiser les chantiers : préparation, réalisation, contrôle Réaliser les opérations culturales, les interventions sur le végétal (taille, palissage....) et la vendange Assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements Conduire les engins viticoles et utiliser les matériels en sécurité Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité</p>	<p>Principes agronomiques : relations plante/ sol / climat Ennemis de la vigne et moyens de lutte Elaboration du rendement et de la qualité : facteurs et conditions Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection de la vigne Techniques de taille et travaux en vert Itinéraires techniques et de mode de conduite d'un vignoble : impact sur l'environnement et la qualité des produits Technologie et fonctionnement des équipements et matériels Procédures d'entretien des équipements et matériel Réglementations s'appliquant à l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite technique de l'atelier et les pratiques en fonction des observations et/ou des résultats techniques Appréhender l'incidence d'un choix technique sur la qualité du produit final Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Rechercher la cohérence entre qualité et volumes produits et la demande des acheteurs</p>	<p>Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Veiller à la sécurité des personnes et des matériels et à la réduction des nuisances à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

VV 2. Vinification et élevage des vins

Situations professionnelles significatives	Suivi des fermentations Assemblage Conditionnement des produits finis
Finalité : Transformer le raisin produit sur l'exploitation pour élaborer un produit fini adapté aux attentes des consommateurs et aux contraintes du marché.	
Responsabilité /autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de vinification. Les décisions concernant le choix des produits à commercialiser, les circuits commerciaux, les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre. Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales du transformateur. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges (AOC, agriculture biologique). Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à un ou plusieurs salariés et la responsabilité de certaines opérations peut être déléguées à un maître de chai.. Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).	
Environnement de travail : La vinification nécessite la mise en œuvre de technologies de pointe dans l'objectif d'une adaptation permanente à la demande et à l'évolution du matériel. La transformation et la vente de produits transformés requièrent de la main d'œuvre. Ces activités ainsi que l'organisation du travail qui en découle doivent être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation. Dans les périodes d'élaboration du produit le travail peut être effectué la nuit pour éviter l'altération du produit et/ou répondre à des impératifs climatiques. Le travail dans le chai (ou la cave) se déroule dans un milieu froid, parfois humide, nécessite le port de vêtements spéciaux et le respect strict de règles d'hygiène et de sécurité.	
Indicateurs de réussite Techniques : qualité, régularité des produits transformés... Technico-économiques : valorisation des produits Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des procédures et des cahiers des charges Satisfaction des clients	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Contrôler la maturité des raisins Organiser la réception de la vendange Réaliser les opérations de vinification définies par le cahier des charges Réaliser des contrôles en cours de vinification (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité) Apprécier la qualité organoleptique par la dégustation Réaliser les assemblages et l'élevage des vins Ajuster la vinification et l'élevage en fonction des observations et mesures effectuées Réaliser les opérations de mise en bouteilles Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements Assurer l'entretien et la maintenance des matériels Traiter et/ou éliminer les déchets Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication S'informer sur les évolutions techniques</p>	<p>Notions sur le raisin et son état de maturité Bases scientifiques des phénomènes de vinification Principaux procédés de vinification et d'élevage des vins, méthodes de fabrication Catégories et typicité des vins Accidents de vinification Nature et caractéristiques des analyses et contrôles qualité Principes et règles de dégustation du vin Techniques de conservation et d'élevage des vins Modes de conditionnement et de stockage du vin Conception et aménagements des chais de vinification et vieillissement Caractéristiques des installations, équipements et matériels de vinification : technologie, modalités d'utilisation, entretien et maintenance Réglementations s'appliquant à l'activité : hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport... Prévention des risques asphyxie au SO₂, au CO Gestion des déchets et des effluents</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Anticiper les accidents de fabrication Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle Tester de nouveaux procédés de fabrication ou la fabrication de nouveaux produits</p>	<p>Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication Etre attentif à la prévention des risques Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

Fiches correspondant à des activités de diversification pouvant servir de support à un MAP

Certaines activités de production, de transformation et de services ont été analysées et ont fait l'objet de fiches « compétences » qui peuvent servir à l'équipe enseignante pour construire les modules de formation correspondants.

Activités de production

P1 : Apiculture

Activités de transformation

T1 : Transformation des produits laitiers

T2 : Transformation des produits carnés

T3 : Transformation de produits végétaux

Activités de services

S1 : Tourisme rural

S2 : Activités équestres

Rappel :

Le ou les modules d'adaptation professionnelle (MAP) d'un bac pro ont les objectifs suivants :

- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte des établissements,
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation de production des exploitations agricoles.

P 1. Apiculture

Situations professionnelles significatives	<p>Conduite des colonies Production de la ruche (miel, pollen, gelée royale, propolis...) Récolte du miel et autres produits Production d'essaims et de reines Entretien des ruchers et du matériel</p>
Finalité :	
<p>Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en contribuant au maintien des écosystèmes et de la biodiversité végétale.</p>	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (race d'abeilles, production sédentaire ou pastorale, transhumance) et le choix des différentes productions : miel, pollen, gelée royale, propolis, productions d'abeilles et de reines) lui appartiennent en propre, dans le cadre des possibilités existant sur son territoire (nature des végétaux, densité et saisonnalité de la flore).</p> <p>Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié.</p> <p>Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : identification et situation géographique des ruchers, carte pastorale contractuelle, responsabilité civile, défense et recours, certification des produits, registres d'élevage.</p> <p>Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...).</p> <p>Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement, Direction des Services Vétérinaires...</p>	
Environnement de travail :	
<p>Le REA exerce son activité dans une exploitation spécialisée. L'installation des ruchers est fonction de l'environnement végétal. La distance entre les ruchers et l'exploitation est variable. Le REA est en contact périodique avec les abeilles lors de visite sur les ruchers. Une partie du travail s'exerce à l'intérieur avec un matériel spécifique de plus en plus automatisé.</p> <p>Le travail est souvent effectué avec des amplitudes saisonnières importantes (pointes de travaux au printemps et en été) et est dépendant de facteurs externes (météo, saisonnalité de la floraison). La plus grande partie de l'activité se déroule à l'extérieur.</p> <p>La transhumance est une activité nocturne. Elle peut se réaliser dans des régions éloignées du site de production, ce qui implique une organisation particulière.</p> <p>Le REA, les associés et/ou salariés sont amenés à manipuler des charges lourdes (déplacement de ruches, enlèvement des hausses lors de la récolte, manipulation des fûts de stockage de miel). Sur les ruchers, la pénibilité du travail est accrue par l'obligation d'exercer certaines activités aux heures chaudes de la journée, le port d'équipements de protection, l'agression permanente des abeilles.</p> <p>Le REA est amené à effectuer des gestes minutieux nécessitant une forte attention (travail de l'abeille, production de reines...).</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Indicateurs technico-économiques : coût de production...</p> <p>Indicateurs techniques: prolificité de la reine, taux de mortalité, maintien ou développement du cheptel, productivité à la ruche...</p> <p>Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...</p> <p>Adéquation travail / main d'œuvre disponible</p> <p>Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Evaluer le potentiel mellifère des zones de production</p> <p>Raisonner l'implantation d'un rucher</p> <p>Assurer le nourrissage des colonies (hivernage, stimulation...)</p> <p>Observer le développement et l'état sanitaire des colonies</p> <p>Evaluer les réserves de la ruche</p> <p>Evaluer la force et le potentiel génétique d'une colonie (résistance aux maladies et aux conditions climatiques, aptitude à produire)</p> <p>Mettre en œuvre un plan de prophylaxie</p> <p>Assurer le renouvellement et/ou le développement du rucher (capture d'essaims, essaimage artificiel...)</p> <p>Réaliser les opérations d'élevage de reines (transfert de larves, ruche starter, élevage, naissance...)</p> <p>Récolter les produits du rucher</p> <p>Réaliser la transhumance</p> <p>Assurer le stockage, le conditionnement et la conservation des produits</p> <p>Préparer les ruches et les accessoires (cadres, hausses...)</p> <p>Conduire les véhicules de transport des ruches</p> <p>Utiliser les engins et équipements de manutention</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des équipements</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses</p> <p>Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production</p> <p>S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)</p>	<p>Anatomie et physiologie de l'abeille (alimentation, reproduction et sélection génétique)</p> <p>Comportement animal (individuel et collectif)</p> <p>Identification de la flore mellifère</p> <p>Relation flore (ou végétal)/abeille et productions de miel, pollen, propolis</p> <p>Processus d'élaboration et de stockage de la nourriture chez l'abeille</p> <p>Rôle de l'abeille dans les écosystèmes</p> <p>Principales pathologies de l'abeille, soins et prophylaxie</p> <p>Techniques d'élevage de reines (production de reines et de gelée royale)</p> <p>Règles d'installation des ruchers</p> <p>Caractéristiques des ruchers : techniques de fabrication, d'installation</p> <p>Techniques d'extraction et de stockage du miel</p> <p>Cristallisation dirigée du miel</p> <p>Type, usage et fonctionnement du matériel apicole de la miellerie</p> <p>Cadre réglementaire lié à l'activité</p> <p>Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser</p> <p>Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques</p> <p>Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques</p> <p>Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité</p> <p>Anticiper les évolutions de l'atelier à court et moyen terme pour adapter le système de production</p>	<p>Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des abeilles pour observer leur comportement</p> <p>Veiller à éviter les nuisances sonores dans les ruchers</p> <p>Agir avec précaution et précision dans toutes les manipulations</p> <p>Respecter l'hygiène et veiller à la sécurité des personnes</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

T1. Transformation des produits laitiers

Situations professionnelles significatives	Fabrication des produits laitiers Organisation de l'atelier Affinage, conservation et stockage des produits
Finalité :	Transformer tout ou partie du lait produit sur l'exploitation pour obtenir une valorisation optimale de la production, en cohérence avec la conduite de l'activité de production.
Responsabilité /autonomie :	<p>Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de transformation. Les décisions concernant le choix des produits à commercialiser, les circuits commerciaux, les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre.</p> <p>Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales du transformateur. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges (AOC, agriculture biologique).</p> <p>Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à un ou plusieurs salariés.</p> <p>Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).</p>
Environnement de travail :	<p>La transformation du lait vise la production de fromages affinés ou non et, dans une moindre mesure, de différentes spécialités laitières (yaourts, crèmes, beurre...). Selon que les produits sont commercialisés directement ou pas, la nature et l'organisation du travail ainsi que les locaux et équipements nécessaires peuvent être très variables.</p> <p>La transformation et la vente de produits transformés requièrent de la main d'œuvre. Ces activités ainsi que l'organisation du travail qui en découle doivent être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation.</p> <p>La transformation peut être plus ou moins saisonnière selon les caractéristiques des espèces et les modes de conduite de troupeau.</p> <p>La fabrication et le stockage s'effectuent dans des lieux où les conditions d'ambiance doivent être contrôlés en permanence. On y manipule quotidiennement des produits d'entretien et de nettoyage. Le contrôle des conditions d'hygiène du personnel, du matériel, des installations et des locaux est permanent.</p>
Indicateurs de réussite	<p>Indicateurs techniques : régularité des produits transformés, rendement fromager...</p> <p>Indicateurs technico-économiques : valorisation de la matière première...</p> <p>Adéquation travail / main d'œuvre disponible</p> <p>Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels</p> <p>Satisfaction des clients</p>

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Organiser le travail de transformation</p> <p>Mettre en œuvre le processus de fabrication</p> <p>Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité)</p> <p>Ajuster la fabrication et l'affinage en fonction des observations et mesures effectuées</p> <p>Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux (fabrication, affinage, stockage et conservation)</p> <p>Conditionner les produits transformés</p> <p>Assurer le stockage et la conservation des produits</p> <p>Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements</p> <p>Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés</p> <p>Traiter les effluents et gérer les déchets</p> <p>Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels</p> <p>Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication</p> <p>S'informer sur les évolutions techniques</p>	<p>Bases scientifiques des phénomènes de transformation et d'affinage (microbiologie)</p> <p>Nature et caractéristiques des principaux produits transformés à base de lait et critères de qualité</p> <p>Principaux procédés de transformation laitière, méthodes de fabrication, modalités d'affinage</p> <p>Notions de rendement fromager</p> <p>Caractéristiques des matériels et équipements de fromagerie, modalités d'utilisation, entretien et maintenance</p> <p>Facteurs influant sur la qualité des produits</p> <p>Méthodes de prévention des risques</p> <p>Principaux accidents de fabrication et d'affinage</p> <p>Nature et rôle des analyses et contrôles qualité</p> <p>Analyse sensorielle des produits</p> <p>Modes de stockage et de conservation</p> <p>Conception et aménagement des locaux</p> <p>Principales réglementations s'appliquant à l'activité de transformation : hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport...</p> <p>Précautions à prendre pour la gestion des effluents</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Anticiper les problèmes de fabrication</p> <p>Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle</p> <p>Tester de nouveaux procédés de fabrication ou la fabrication de nouveaux produits</p>	<p>Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits</p> <p>Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication</p> <p>Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité</p> <p>Etre attentif à la prévention des risques</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

T2. Transformation des produits carnés

Situations professionnelles significatives	Aménagement des ateliers en fonction de la destination Organisation des ateliers d'abattage, découpe, transformation et conditionnement Préparation de la matière première Fabrication des produits Application d'une méthode de conservation
Finalité : Transformer tout ou partie de la viande produite sur l'exploitation dans le but d'une valorisation économique correspondant aux objectifs de l'entreprise, en cohérence avec la conduite de l'activité de production.	
Responsabilité /autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de transformation de produits carnés, certaines tâches pouvant être confiées à un ou des salariés. Cette responsabilité est partagée avec les autres utilisateurs en cas d'atelier collectif. Les décisions concernant les produits à commercialiser, les circuits commerciaux les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre. Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges (IGP, label...). Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).	
Environnement de travail : La transformation des produits carnés concerne les produits crus vendus en l'état (carcasses entières ou découpées), les produits frais, les produits cuits et plats cuisinés et les produits secs, principalement issus d'élevage de porcs, de volailles, de bovins ou ovins. Selon que les produits sont commercialisés directement ou pas, la nature et l'organisation du travail ainsi que les locaux et équipements nécessaires peuvent être très variables. La transformation et la vente de produits transformés requièrent de la main d'œuvre. Ces activités ainsi que l'organisation du travail qui en découle doivent être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation. Le REA participe souvent à des organisations collectives de transformation des produits. Le travail dans l'atelier de transformation se déroule dans un milieu froid, parfois humide, nécessite le port de vêtements spéciaux et le respect strict de règles d'hygiène et de sécurité.	
Indicateurs de réussite Indicateurs techniques : qualité, régularité des produits transformés ... Indicateurs technico-économiques : valorisation de la matière première... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels Satisfaction des clients	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Organiser le travail de transformation</p> <p>Réaliser les opérations de transformation des produits en fonction de leur nature et des recettes sélectionnées Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité)</p> <p>Ajuster la fabrication en fonction des observations et mesures effectuées</p> <p>Evaluer la qualité du produit transformé (visuelle, organoleptique...)</p> <p>Assurer le stockage et la conservation des produits</p> <p>Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels</p> <p>Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux</p> <p>Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements</p> <p>Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés</p> <p>Gérer les déchets</p> <p>Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication</p> <p>S'informer sur les évolutions techniques</p>	<p>Principes élémentaires de la transformation : respect de la chaîne du froid, qualité et fraîcheur des matières premières, rôles des composants majeurs, effets des traitements thermiques...</p> <p>Nature et caractéristiques des produits à transformer</p> <p>Caractéristiques des ingrédients (sel, poivre, sel nitrite, conservateurs)</p> <p>Recettes et procédés de fabrication des viandes crues ou fraîches, des charcuteries, des viandes salées et séchées</p> <p>Indice de rendement de la fabrication</p> <p>Facteurs influant sur la qualité des produits</p> <p>Principaux accidents de fabrication, points de vigilance</p> <p>Analyse et contrôle qualité, analyse sensorielle</p> <p>Techniques de conservation et de stockage</p> <p>Conception et aménagements des locaux</p> <p>Caractéristiques des installations, équipements et matériels spécifiques : modalités d'utilisation, entretien, maintenance</p> <p>Réglementations s'appliquant à l'activité de transformation (hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport...)</p> <p>Méthodes de prévention des risques professionnels</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Anticiper les accidents de fabrication</p> <p>Tester de nouveaux procédés de fabrication pour de nouveaux produits</p> <p>Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle</p>	<p>Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits</p> <p>Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité</p> <p>Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

T3. Transformation des produits végétaux

Situations professionnelles significatives	Fabrication des produits transformés Organisation de l'atelier Conservation et stockage des produits
Finalité :	Transformer tout ou partie des produits végétaux produit sur l'exploitation pour obtenir une valorisation optimale de la production, en cohérence avec la conduite de l'activité de production.
Responsabilité /autonomie :	<p>Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de transformation. Les décisions concernant le choix des produits à commercialiser, les circuits commerciaux, les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre.</p> <p>Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales du transformateur. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges.</p> <p>Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à un ou plusieurs salariés. Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).</p>
Environnement de travail :	<p>La transformation des produits végétaux peut concerner la fabrication de nombreux produits : jus de fruits, confitures, huiles, etc., sur lesquels sont appliqués des procédés de mise en conserve, fabrication de jus, séchage.</p> <p>L'organisation du travail et le niveau d'équipement influent sur les besoins en main d'œuvre. La transformation est en général saisonnière selon les caractéristiques des espèces végétales concernées.</p> <p>Dans les locaux de transformation, le contrôle des conditions d'hygiène du personnel, du matériel, des installations et des locaux est permanent.</p>
Indicateurs de réussite	<p>Indicateurs techniques : qualité, régularité des produits ...</p> <p>Indicateurs technico-économiques : valorisation de la matière première</p> <p>Adéquation travail / main d'œuvre disponible</p> <p>Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels</p> <p>Satisfaction des clients</p>

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Organiser le travail de transformation</p> <p>Mettre en œuvre le processus de fabrication</p> <p>Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité)</p> <p>Ajuster la fabrication en fonction des observations et mesures effectuées</p> <p>Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux (fabrication, affinage, stockage et conservation)</p> <p>Conditionner les produits transformés</p> <p>Assurer le stockage et la conservation des produits</p> <p>Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements</p> <p>Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés</p> <p>Gérer les déchets</p> <p>Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels</p> <p>Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication</p> <p>S'informer sur les évolutions techniques</p>	<p>Bases scientifiques des phénomènes de transformation</p> <p>Nature et caractéristiques des produits transformés et critères de qualité</p> <p>Principaux procédés de transformation, méthodes de fabrication</p> <p>Facteurs influant sur la qualité des produits</p> <p>Principaux accidents de fabrication</p> <p>Analyse sensorielle des produits</p> <p>Nature et rôles des analyses et contrôles qualité</p> <p>Caractéristiques des équipements et matériels spécifiques : modalités d'utilisation, entretien et maintenance</p> <p>Méthodes de prévention des risques</p> <p>Méthodes de conservation et de stockage</p> <p>Conception et aménagements des locaux</p> <p>Principales réglementations s'appliquant à l'activité de transformation (hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport...)</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Anticiper les accidents de fabrication</p> <p>Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle</p> <p>Tester de nouveaux procédés de fabrication pour de nouveaux produits</p>	<p>Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits</p> <p>Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité</p> <p>Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication</p> <p>Etre attentif à la prévention des risques</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

S 1. Tourisme rural

Situations professionnelles significatives	Accueil des clients ou des groupes Réalisation d'une prestation touristique Promotion de l'activité Organisation d'une offre touristique groupée avec d'autres acteurs du territoire
Finalité : Obtenir des résultats conformes aux objectifs fixés pour conforter l'activité de l'exploitation agricole et contribuer au développement durable de son territoire.	
Responsabilité /autonomie : Le REA conduit, seul ou avec ses associés, en totale responsabilité et autonomie une activité de tourisme en milieu rural, complémentaire de son activité de production. Il est responsable de l'application de la législation fiscale, juridique et comptable s'appliquant à l'activité. Il déclare son activité auprès des services de l'Etat et en respecte les normes spécifiques et la réglementation en vigueur. Le REA détermine les prestations qu'il propose en prenant en compte le système global d'exploitation qui peut intégrer d'autres activités de production, de transformation ou de services, en s'appuyant sur le contexte local et son potentiel touristique. Ces choix lui appartiennent en propre, dans le cadre des stratégies qu'il développe et en fonction des moyens dont il dispose. Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels : chambres d'agriculture, offices de tourisme, centrales de réservation... Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges (accueil de public spécifique, par exemple).	
Environnement de travail : L'activité touristique est souvent conçue comme une diversification permettant de dégager un revenu complémentaire de l'exploitation. L'environnement géographique et humain de l'activité (densité de population, territoire périurbain, zone à fort potentiel touristique) a une incidence sur son développement. Les principales activités de tourisme rural concernent l'hébergement et la restauration (gîte rural, chambre d'hôte, camping à la ferme, ferme-auberge), l'accueil et l'animation de groupes et l'organisation d'activités de loisirs et /ou éducatives (fermes pédagogiques, points de vente à la ferme, location d'équidés pour la promenade ou le tourisme...). Ces activités sont souvent saisonnières : hors temps scolaire, soirées, fins de semaine... Dans l'exercice de cette activité, le REA est en relation avec des réseaux associatifs locaux ou départementaux, des agents de développement et des collectivités territoriales. L'activité touristique nécessite un contact permanent avec le public demandant une main d'œuvre spécialisée dans des champs qui ne relèvent pas de l'agriculture et une aptitude pour l'accueil et la communication.	
Indicateurs de réussite Indicateurs technico-économiques : valorisation du travail Indicateurs techniques : taux d'occupation, nombre de clients accueillis Adéquation travail / main d'œuvre disponible Application des réglementations et des cahiers des charges éventuels Satisfaction de la clientèle	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Evaluer les potentialités touristiques et patrimoniales du territoire</p> <p>Concevoir un produit touristique et des activités de loisirs</p> <p>Recevoir et accueillir des clients</p> <p>Réaliser des prestations adaptées aux différentes clientèles</p> <p>Organiser des activités de loisirs</p> <p>Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels spécifiques aux activités</p> <p>Organiser le travail de l'atelier en lien avec celui des autres ateliers de l'exploitation</p> <p>Assurer le suivi de la clientèle</p> <p>Evaluer la satisfaction de la clientèle</p> <p>Rechercher de nouveaux clients</p> <p>Réaliser (ou faire réaliser) des supports publicitaires</p> <p>Participer à des foires, salons, manifestations thématiques...</p> <p>Assurer le nettoyage, l'entretien et la maintenance des bâtiments</p> <p>Aménager les infrastructures, les abords et les locaux</p> <p>Réaliser les enregistrements pour le suivi de l'activité</p> <p>S'informer sur les évolutions de l'activité et du territoire</p>	<p>Techniques de communication et d'accueil, relation aux clients</p> <p>Méthodes pédagogiques et d'animation</p> <p>Caractéristiques du patrimoine local</p> <p>Organisations professionnelles du tourisme</p> <p>Techniques de base et réglementation relatives à la restauration et l'hôtellerie</p> <p>Techniques de mise en valeur des produits</p> <p>Modes de commercialisation des produits touristiques</p> <p>Techniques de recherche de clientèle</p> <p>Analyse de la demande de la clientèle</p> <p>Réglementations liées à l'activité : accueil du public, procédures d'habilitation, transport de personnes, d'animaux, organisation d'événements, registres de sécurité</p> <p>Conception et aménagements de locaux spécifiques</p> <p>Installations, équipements et matériels spécifiques : fonctionnement, utilisation, entretien, maintenance</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Maintenir une dynamique de réseaux autour de l'activité</p> <p>Adapter les prestations aux évolutions des souhaits de la clientèle</p> <p>Créer de nouvelles prestations</p>	<p>Etre réceptif aux attentes des clients</p> <p>Etre disponible</p> <p>Etre attentif au relationnel</p> <p>Veiller en permanence à la conformité des installations, équipements aux normes de sécurité et d'hygiène</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>

S 2. Activités équestres

Situations professionnelles significatives	<p>Accueil des clients ou des groupes</p> <p>Programmation d'activités de loisirs équestres</p> <p>Organisation d'évènements</p> <p>Elaboration d'une offre de loisirs équestres groupée avec d'autres activités touristiques et/ou d'autres acteurs...</p> <p>Promotion de l'entreprise et de ses produits</p>
Finalité :	
<p>Proposer une offre de loisirs équestres répondant aux attentes des clients et ajustée à la disponibilité en main d'œuvre qualifiée.</p>	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Le REA conduit en totale responsabilité, seul ou avec un associé, les activités d'accueil et les prestations diverses auprès de différents types de publics.</p> <p>Le REA est responsable de l'application de l'ensemble des obligations réglementaires liées à l'accueil du public sur son exploitation (normes de sécurité des bâtiments de travail et d'hébergement le cas échéant, sécurité des installations) et à la qualification des personnels. Les activités d'enseignement et d'animation sont exercées par des moniteurs titulaires d'un brevet d'état délivré par le ministère de la jeunesse et des sports. Le REA peut exercer ou non ces activités, à condition de pouvoir justifier de l'obtention de ces diplômes.</p> <p>Le REA détermine ses prestations en prenant en compte le système global d'exploitation qui peut intégrer d'autres activités (pension d'équidés, dressage d'équidés, élevage ou autres activités agricoles...) et en s'appuyant sur le contexte local (potentiel de clientèle, tourisme...). Ces choix lui appartiennent en propre, dans le cadre des stratégies qu'il développe et en fonction des moyens dont il dispose.</p> <p>Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels : chambres d'agriculture, centres de gestion, fédération...</p> <p>Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, chartes, contrats (accueil de public spécifique, règlements de concours).</p>	
Environnement de travail :	
<p>Les activités de loisirs équestres sont généralement exercées dans des "centres équestres" ou fermes équestres dont le statut relève du régime agricole.</p> <p>Le REA est au contact quotidien avec les animaux. Son travail s'effectue en partie en bâtiments et en extérieur, le confort au travail étant très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Le travail reste très peu mécanisé.</p> <p>Comme beaucoup d'activités de loisirs, les heures de travail productif sont concentrées sur les périodes de loisirs des publics accueillis : hors temps scolaire, soirées, fins de semaine, ce qui entraîne une difficulté d'optimisation de la main d'œuvre permanente et nécessite une main d'œuvre d'appoint aux périodes de forte demande.</p> <p>Aux prestations liées aux activités équestres, peut s'ajouter une offre d'hébergement et/ou de restauration qui nécessite des compétences particulières, mais qui peuvent être déléguées en tout ou partie à des tiers.</p> <p>La présence permanente de publics initiés ou non à proximité des chevaux, et notamment de jeunes publics, nécessite une vigilance extrême en matière de conformité des équipements et d'application de règles de sécurité afin d'anticiper les accidents.</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Indicateurs technico-économiques : valorisation du travail, rentabilité de l'activité...</p> <p>Indicateurs techniques : nombre d'heures d'enseignement, nombre de prestations vendues...</p> <p>Satisfaction et fidélité de la clientèle</p> <p>Etat de la cavalerie</p> <p>Application</p> <p>de la réglementation pour l'accueil du public et l'encadrement des activités</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Concevoir une gamme de prestations de services équestres</p> <p>Rechercher de nouveaux clients</p> <p>Planifier les activités régulières: leçons, stages...</p> <p>Organiser des événements (concours, rallyes, trek...)</p> <p>Accueillir du public, recevoir des clients (dont propriétaires, personnes à mobilité réduite...)</p> <p>Réguler la communication avec les clients</p> <p>Observer le comportement des chevaux et des cavaliers</p> <p>Entretenir la cavalerie : alimentation, soins quotidiens, entretien des boxes</p> <p>Raisonner la gestion des parcelles et des fumiers</p> <p>Maintenir en condition la cavalerie</p> <p>Engager en compétitions</p> <p>Organiser le déplacement des chevaux et des cavaliers en compétition</p> <p>Aménager les infrastructures, mettre en valeur les abords et les locaux</p> <p>Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels spécifiques aux activités</p> <p>Réaliser les gestes de premiers secours en cas d'accident corporel</p> <p>Réaliser ou faire réaliser l'entretien des bâtiments, des surfaces, équipements et matériels nécessaires aux activités (dont la sellerie)</p> <p>Réaliser les enregistrements pour le suivi de l'activité</p> <p>S'informer sur les évolutions de l'activité</p>	<p>Techniques de communication et d'accueil, relation aux clients</p> <p>Richesses du patrimoine local : naturel, culturel, historique</p> <p>Accueil des différents types de clientèle</p> <p>Techniques de recherche de clientèle</p> <p>Analyse de la demande de la clientèle</p> <p>Réglementations spécifiques à l'activité : accueil de public, qualification des personnes réalisant des activités d'enseignement et d'animation, législation appliquée aux activités de loisirs équestres</p> <p>Eléments de logistique et réglementations pour l'organisation de manifestations (compétitions, rallyes, trek...)</p> <p>Conception, aménagements et entretien des bâtiments, équipements, surfaces et matériels nécessaires à la réalisation des activités</p> <p>Comportement du cheval</p> <p>Gestion des surfaces fourragères et des aires de détente</p> <p>Relation cheval-cavalier, éléments d'éthologie</p> <p>Techniques de base et réglementation relatives à la restauration et l'hôtellerie le cas échéant</p> <p>Réglementations relatives aux animaux : bien-être, transport des animaux vivants</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Adapter les prestations aux évolutions des souhaits de la clientèle</p> <p>Anticiper les évolutions du marché</p> <p>Raisonner les évolutions de ses structures et équipements</p> <p>Valoriser les ressources du patrimoine environnant</p>	<p>Etre réceptif aux attentes de la clientèle</p> <p>Rester vigilant sur le respect du droit du travail</p> <p>Veiller toujours en priorité à la sécurité des cavaliers et des chevaux : conformité des installations, équipements avec les normes de sécurité et d'hygiène, mise en œuvre des activités</p> <p>Prendre en compte la psychologie du cavalier</p> <p>S'assurer du bien être des animaux, de leur intégrité physique et de leur santé</p> <p>Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances</p>