

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
PAIX – TRAVAIL – PATRIE

COOPÉRATION CAMEROUN
BANQUE MONDIALE

PROJET D'APPUI AU DÉVELOPPEMENT DE
L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ET DES
COMPÉTENCES POUR LA CROISSANCE ET
L'EMPLOI

UNITÉ DE COORDINATION DU PROJET

COORDINATION TECHNIQUE DE
LA COMPOSANTE II-MINESEC



REPUBLIC OF CAMEROON
PEACE – WORK – FATHERLAND

CAMEROON – WORLD BANK
COOPERATION

SECONDARY EDUCATION AND SKILLS
DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF
COMPONENT II-MINESEC

GUIDE D'ORGANISATION PEDAGOGIQUE ET MATERIELLE

**SPECIALITE : PRODUCTEUR DE CEREALES, DE LEGUMINEUSES A
GRAINES ET DE CHAMPIGNONS**



NIVEAU : TECHNICIEN

Balamba, Juin 2023

AVANT PROPOS

Le curriculum de la spécialité **Production des Céréales, des Légumineuses à graines et des Champignons (PCLC)** a été élaboré avec le financement des fonds IDA de la Banque Mondiale, dans le cadre du Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi (PADESCE), avec la collaboration des experts du MINESEC, du MINEFOP, du MINADER, du MINEPIA et des professionnels des milieux de l'agro-industrie.

Ce curriculum a été développé en suivant le paradigme de l'Approche Par Compétences (APC), à la suite d'une étude de priorisation effectuée auprès des entreprises dans les régions du centre, du littoral, de l'ouest et du nord. Ainsi, la démarche a consisté à mener une Analyse des Situations de Travail dans les entreprises des régions ciblées, en vue de procéder au portrait le plus exhaustif possible des postes de travail portant les différents métiers qui constituent la spécialité de Production des Céréales, des Légumineuses à graines et des Champignons (PCLC).

Au bout du parcours jonché par des ateliers de rédaction et de validation animés par des Méthodologues experts en ingénierie de la formation selon l'APC, l'ensemble des documents constituant le curriculum de la spécialité ont été finalisés. Outre les Rapports d'Analyse des Situations de Travail par métier constituant la spécialité, ledit curriculum est constitué de cinq documents à savoir :

- Le Référentiel de Compétences de la spécialité ;
- Le Référentiel de Formation ;
- Le Guide Pédagogique ;
- Le Guide d'Evaluation et de Certification ;
- Le Guide d'organisation Pédagogique et Matérielle.

Le présent document est le **Guide d'Organisation Pédagogique et matérielle**. Son contenu est précisé dans la note introductive qui suit les remerciements.

Pour une mise en œuvre efficace et efficiente de ce curriculum, il est recommandé aux cadres de supervision pédagogiques et aux équipes pédagogiques d'avoir une bonne maîtrise de l'ensemble des documents.

Malgré le souci de clarté qui a conduit les équipes de conception des différents documents, les extraits présentés ci-dessus ne constituent pas une recette finie pour l'implémentation en situation de classe. Ainsi, l'exploitation bénéfique de ce curriculum est tributaire de la contextualisation qui en sera faite, pour prendre en compte les réalités de l'environnement d'apprentissage.

Le recours aux Unités de Production d'Application (UPA), aux activités de terrain et d'entreprises, ainsi que l'utilisation des Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Education (TICE) constituent des atouts majeurs pour la réussite de l'implémentation de ce curriculum.

SOMMAIRE

AVANT PROPOS	2
EQUIPE DE PRODUCTION	4
REMERCIEMENTS	5
SIGLES ET ABBREVIATIONS.....	6
LOGIGRAMME DE FORMATION	8
TABLEAU RECAPITULATIF DES LOGIGRAMMES.....	9
MATRICE DU SCENARIO DE FORMATION	11
MATRICE DE PRESENTATION DES BESOINS EN RESSOURCES MATERIELLES.....	15
Catégorie 1 : Machinerie, équipements et accessoires	15
Catégorie 2 : Outils et instruments.....	16
Catégorie3 : Matériel de sécurité	17
Catégorie 4 : Matière d'œuvre et matière première	18
Catégorie 5 : Matériel audiovisuel et informatique (multimédia).....	19
CONCLUSION	20
Références Bibliographiques	21

EQUIPE DE PRODUCTION

SUPERVISION GENERAL

- Professeur Pauline EGBE NALOVA LYONGA, Ministre des Enseignements Secondaires
- Monsieur Issa TCHIROMA BAKARY, Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle

COORDINATION GENERALE

- Professeur Pierre Fabien NKOT, Secrétaire Général du Ministère des Enseignements Secondaires

COORDINATION TECHNIQUE

- Monsieur TICKI Alain Brice, Inspecteur Coordonnateur Général en charge de l'enseignement des Techniques Industrielles au Ministère des Enseignements Secondaires

METHODOLOGUES

- Dr Benjamin NKWANUI, Expert en Ingénierie de la Formation
- Monsieur BELANG Gaetang, Expert en Ingénierie de la Formation

CONCEPTEUR-REDACTEUR

- Monsieur NLOGA Charles, Inspecteur Pédagogique National
- Monsieur NKENG ANYI Felix TANYI NDA, Lycée Technique Professionnel Agricole (LTPA) de Yabassi

PROFESSIONNELS EN PRODUCTION DES CEREALES, DES LEGUMINEUSES ET DES CHAMPIGNONS

- Monsieur EVENG Joseph Désiré
- Monsieur GHOGOMU Charles PAWUNG

REMERCIEMENTS

Madame le Ministre des Enseignements Secondaires et Monsieur le Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle tiennent à remercier l'Unité de Coordination du PADESCE, les administrations partenaires et les professionnels qui ont pris part aux différents ateliers.

Ils adressent un merci particulier à :

L'UCP du PADESCE :

- Madame MBENOUN Sophie Magloire, Coordonnatrice Générale du PADESCE
- Monsieur NJOYA Jean, Responsable de l'Ingénierie de la formation au PADESCE
- Mme MEDA Florence, Experte Qualité au PADESCE

LES ADMINISTRATIONS :

- ONGDJAGUE Prosper, Représentant MINADER
- NJOSSU Lasconi Stéphane, Représentant MINEPIA
- KONAÏ Noël, Représentant MINFOP
- NGNINTEGUIA Bertin, MINESEC
- NOUDJOUAREM Dorothée, MINESEC
- SELEK Née ANGOUL Clara, MINESEC
- TCHOUFONG NKWILANG Théophile, MINESEC
- SIMO Michel, MINESEC
- ENYEGUE André, MINESEC
- NJUME BASSAKA Elisabeth, MINESEC
- NYEMEK, MINESEC
- BAKARI André, MINESEC

LES PROFESSIONNELS

- Mme FRU Mercy

L'UNIVERSITAIRE :

- Professeur Ivo LEKE TAMBO

SIGLES ET ABBREVIATIONS

SIGLES	SIGNIFICATION
APC	Approche par les Compétences
AST	Analyse des Situations de Travail
ELME	Electromécanique
IDA	International Développement Association
MINEE	Ministère de l'Eau et de l'Energie
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
MINESEC	Ministère des Enseignements Secondaires
MINESUP	Ministère de l'Enseignement Supérieur
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
UCP	Unité de Coordination du Projet
UEA	Unité d'Enseignement et d'Apprentissage
UPA	Unité de Production et d'Application
TICE	Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Education
TPV	Transformation de Produits d'origine Végétale
EPI	Equipements de Protection Individuel
PCLC	Producteur de Céréales, Légumineuses et Champignons
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matériel
TBI	Tableau Blanc Interactif
GPS	Global Positioning System
NPK	Azote Phosphore Potassium (Engrais chimique)
Ha	Hectare
Ph	Potentiel en Hydrogène
USB	Universal Serial Bus

INTRODUCTION

Le guide d'organisation pédagogique et matériel donne des informations clés sur la gestion pédagogique de la formation et les dispositifs nécessaires à leur mise en œuvre. Ainsi, il comporte un certain nombre d'informations regroupées dans les documents ci- après :

- Le logigramme
- Le scénario pédagogique
- Le guide matériel.

Le logigramme présente la répartition des modules sur la durée de la formation en tenant compte des contraintes inhérentes à l'antériorité entre ces modules. Le logigramme est programmé sur une durée d'environ 1710 heures selon l'année d'étude et le trimestre. Les modules programmés sur cette période sont ceux relatifs aux compétences particulières et générales. Les autres compétences de formation peuvent être programmées en sus, en tant que de besoin par l'équipe de supervision pédagogique en collaboration avec les conseils des établissements bénéficiaires.

Le scénario pédagogique résume dans un tableau synoptique les compétences arrêtées pour la formation, leurs durées, la nature des activités y relatives (théoriques ou pratiques), l'indication du type de local ou d'installation où devra se dérouler la formation, l'identification assortie de la description sommaire des équipements physiques et un commentaire utile.

Le guide matériel présente dans un tableau un ensemble de données organisées par catégories ainsi qu'il suit :

- Les données relatives à la machinerie, aux équipements et accessoires ;
- Les données concernant les outils et instruments ;
- Les données relatives aux matériels de sécurité ;
- Les données de recensement de la matière d'œuvre et de la matière première ;
- Les données en lien avec le matériel audiovisuel (multimédia).

Les aspects liés aux données sur les infrastructures et ceux liés au mobilier de bureau ne sont pas abordés car les curricula étant conçu pour être mis en œuvre dans les établissements existants d'architectures diverses. Ces aspects seront complétés avec la collaboration des équipes pédagogiques en tenant compte des réalités du terrain.

TABLEAU RECAPITULATIF DES LOGIGRAMMES

Année d'études	Séquence	COMPETENCES													TOTAL
		C3	C6	C8	C10	C7	C12	C4	C13	C9	C11	C5	C1		
ANNEE 1	1	35	40	45	.	30	20	.	170 Hrs
	2	35	40	45	.	30	10	.	160 Hrs
	3	35	20	45	.	40	10	150 Hrs
	4	30	20	.	40	35	10	15	150 Hrs
	5	.	.	.	40	.	20	40	20	.	.	30	.	.	150 Hrs
ANNEE 2	6	.	.	.	40	.	25	40	20	10	.	15	.	.	150 Hrs
	7	.	.	.	30	.	25	40	20	10	15	10	.	.	150 Hrs
	8	25	.	30	35	45	15	.	.	150 Hrs
	9	20	.	25	40	45	20	.	20	170 Hrs
	10	15	.	20	40	45	30	.	10	160 Hrs
Total		135 Hrs	120 Hrs	135 Hrs	150 Hrs	135 Hrs	150 Hrs	135 Hrs	135 Hrs	135 Hrs	150 Hrs	120 Hrs	30 Hrs	30 Hrs	1560 Hrs

LEGENDE

- C1** : Se situer au regard du métier et de la formation
- C2** : Rechercher un emploi/s'auto-employer
- C3** : Adapter les cultures aux différents climats
- C4** : Appliquer les techniques culturales
- C5** : Reconnaître les maladies et les ennemis des cultures
- C6** : Utiliser les équipements et matériels agricoles
- C7** : Caractériser les sols appropriés aux cultures
- C8** : Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graines
- C9** : Mettre sur pied une pépinière
- C10** : Entretenir les cultures céréalières et légumières à graines
- C11** : Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines
- C12** : Conduire les opérations de culture du Champignon
- C13** : Fabriquer le compost
- C14** : S'intégrer en milieu professionnel

MATRICE DU SCENARIO DE FORMATION

Liste des compétences	Durée	Nature des activités	Locaux ou installations physiques	Equipement physique	Commentaire
N° 1 Se situer au regard du métier et de la formation	30 h	40 % théorique 60% pratique	-Local d'enseignement théorique -Milieu professionnel -Salle de conférence	Laptop, tablettes, smartphone, vidéoprojecteur, TBI, vidéos de situations professionnelles	Une partie des apprentissages peut se faire sous forme de conférences données par les professionnels des métiers
N° 2 -Rechercher un emploi/s'auto-employer	30 h	20 % théorique 80 % pratique	Local d'enseignement théorique Milieu professionnel	Téléphone, laptop, Smartphone, vidéoprojecteur TBI Vidéos de situations professionnelles EPI UPA	Les simulations peuvent se faire en présentielle ou via les outils tels zoom, skype...
N° 3 - Adapter les cultures aux différents climats	135 h	70 % théorique 30 % pratique	Local d'enseignement théorique Milieu professionnel	Vidéoprojecteur	La pratique peut se faire sous forme rédaction des supports de communication
N° 4 - Appliquer les techniques culturales des céréales, légumineuses et champignons	135 h	50 % théorique 50 % pratique	Local d'enseignement théorique Atelier Milieu professionnel	Poubelles, gants	Visite d'entreprises
N° 5 - Reconnaître les maladies et les ennemis des cultures	120 h	50 % théorique 50 % pratique	Local d'enseignement théorique Atelier Milieu professionnel	Téléphone, laptop, vidéoprojecteur	Visite d'entreprises
N° 6 - Utiliser les équipements, matériel et outils agricoles	120 h	30 % théorique	Local d'enseignement théorique Atelier	Téléphone, laptop, vidéoprojecteur	Visite d'entreprises

		70 % pratique	Milieu professionnel		
N° 7 - Caractériser les sols appropriés aux cultures	135 h	70 % théorique 30 % pratique	Local d'enseignement théorique Milieu professionnel	Vidéoprojecteur	La pratique peut se faire sous forme rédaction des supports de communication
N° 8 Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graines	135 h	30 % théorique 70 % pratique	Local d'enseignement théorique Atelier Milieu professionnel	-Machettes et houes -Boccales des graines -Herses -socs -Mesurette -Pioche -Tronçonneuse	La pratique peut se faire sous forme rédaction des supports de communication
N° 9 Mettre sur pied une pépinière	135 h	30 % théorique 70 % pratique	Local d'enseignement théorique Atelier Milieu professionnel	-Sécateur -Pioche -Machette -Houe -Pelle -Lime -Râteau -Binette -Arrosoir -Piquets -Marteau -Décamètre -Ficelle -Fil d'attache -Les clous - Les EPI -Brouette	Visite d'entreprises
N° 10 - Entretenir les cultures céréalières et légumières à graines	150 h	30 % théorique 70 % pratique	Local d'enseignement théorique Atelier Milieu professionnel	-Les loupes -microscopes -Les Gangs -Les tests de labo -SARCLEUSES - Fiches d'identification des symptômes -Les lames en inox -Les loupes -Les microscopes -Les Gangs -Les tests de labo -Fiches d'identification des agents	La pratique peut se faire au laboratoire ou en entreprise

				<ul style="list-style-type: none"> pathogènes et ennemis -Les loupes -Les microscopes -Les Gangs -Les tests de labo -Fiches d'évaluation des dégâts -Les lames en inox -Les pesticides -Pulvérisateurs -Les EPI 	
<p>N° 11</p> <p>- Récolter et conditionner les céréales et les légumineuses à graines</p>	150 h	<p>30 % théorique</p> <p>70 % pratique</p>	<p>Local d'enseignement théorique</p> <p>Atelier</p> <p>Milieu professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Faucilles -batteuses à pédale -Moissonneuse batteuse -Egraineuse -Grenier -Les pesticides -Les futs ou récipients - Poudreuse -Décortiqueuse 	La pratique peut se faire sur le terrain et dans un centre de recherche
<p>N° 12</p> <p>- Conduire les opérations de culture du Champignon</p>	150 h	<p>30 % théorique</p> <p>70 % pratique</p>	<p>Local d'enseignement théorique</p> <p>Atelier</p> <p>Milieu professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Bâtiment ou hangar -Etagère à latte -Bâche noire -Les ingrédients -Substrats - Marmites -Spatulats -Moulin de concassage -Mortier et pilon -Machette -Gourdin -Sacs vides - Balances -Boite vides de tomates -Cuillères à café -Lunettes - Bâche noire -Bouteilles de blanc - Raflé de maïs -Résidus de soja, paille du riz -Souillure de copeaux -Pulvérisateur 	La pratique peut se faire sur le terrain et dans un centre de recherche Visite d'entreprises

				-Pesticides -Hygromètre -Les EPI	
13 Fabriquer le compost	135H	30 % théorique 70 % pratique	Local d'enseignement théorique Atelier Milieu professionnel	-Couteau -La lime -Récipient -Panier -Cartons en papier -Réfrigérateur -Sachets plastiques perforés - Boîtes -Acide citrique -Eau -Chlorure de sodium	La pratique peut se faire sur le terrain et dans un centre de recherche Visite d'entreprises
14 S'intégrer dans le milieu professionnel	150 h	100% pratique	Milieu professionnel	EPI	Les apprenants placés en stage doivent être suivis

MATRICE DE PRESENTATION DES BESOINS EN RESSOURCES MATERIELLES

Catégorisation des besoins

Catégorie 1 : Machinerie, équipements et accessoires

Nom et description	Type de local	Compétence (n°)	Quantité
Tronçonneuse	Champ d'application	8	04
-Brouette	Champ d'application	9,6, 8, 10, 11,12, 13	10
-Microscopes	Laboratoire	10, 6,5	13
Les loupes	Laboratoire ou en atelier Et classe	10, 6,5	13
Pulvérisateurs à dos	Champ et en pépinière d'application	9,6, 10,	25
Batteuses à pédale	Atelier	11,6,	12
-Moissonneuse batteuse	Champ d'application	11,6	12
Bâtiment ou hangar	atelier	12,6	02
Réfrigérateur ou congélateur	Atelier	13, 6, 11,12	04
Motopompe et accessoires	Champ d'application	6, 9,10,	02
Tracteur	Champs d'application et individuel	6, 4, 7, 8, 10	02
Motoculteur	Champs d'application et individuel	6, 4, 7, 8, 10	02
Charrue	Champs d'application et individuel	6, 8, 7	02
Herse	Champs d'application et individuel	6, 8, 7	02
Soc	Champ d'application et individuel	6, 8, 7	02
Porte tout	Champ	6, 8, 11	12
Atomiseur	Champ d'application et individuel	6, 10	04
Théodolite	Atelier et Champ d'application	6, 8	04
Jalons	Atelier et Champ d'application	6, 8	48
Serres	Ecole	6, 3, 9	04
Chambre froide	Atelier	6, 11, 12	02
Sarcluse	Champ d'application et individuel	6, 10,	06
Forage	Champ ou au Lycée	6, 3, 4, 9, 10	02
Salle multimédia	Champ ou au Lycée	BESOIN ACCESSEOIRE	Dès besoin
Bibliothèque	Champ ou au Lycée	BESOIN ACCESSEOIRE	Dès besoin
Salle de sport	Champ ou au Lycée	BESOIN ACCESSEOIRE	Dès besoin

Catégorie 2 : Outils et instruments

Nom et description	Type de local	Compétence (n°)	Quantité
GPS	Champs d'application et individuel	6, 8,10	6
Machettes	Champs d'application et individuel Champ	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	25
Limes	Champs d'application et individuel	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	25
Houes	Champs d'application et individuel	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	25
Daba	Champs d'application et individuel	6, 3, 4, 8, 10,	25
Pioche	Champs d'application et individuel	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	04
Plantoir	Champ	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	04
Sécateurs	Champs d'application	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	12
Pelles	Champs d'application et individuel	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	06
Râteaux	Champs d'application et individuel	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	25
Décamètres	Ecole et Champ d'application	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	12
Tarière	Champ d'application	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	25
Balance	Champignonnière	6, 4, 8, 9, 10, 12, 13	12
Ph mètre	Champ d'application	6, 7, 8, 9, 10, 12,13	25
Couteaux	Champ et champignonnière	6,9,10,11, 12	48
Thermomètre	Champignonnière	12,13	25
Sceaux	Champ individuel et pépinière	8, 9,11	24
Bassine	Champ individuel et pépinière	8, 9,11	12
Kit de laboratoire	En salle, atelier	4	1

Catégorie3 : Matériel de sécurité

Nom et description	Type de local	Compétence (n°)	Quantité
Casques	Champs d'application et individuel	6, 8, 9, 10, 11, 12,13	25
Bottes	Champs d'application et individuel	6, 8, 9, 10, 11, 12,13	25
Cache nez	Champs d'application et individuel	6, 8, 9, 10, 11, 12,13	25
Gang	Champs d'application et individuel	6, 8, 9, 10, 11, 12,13	25
Lunettes	Champs d'application et individuel	6, 8, 9, 10, 11, 12,13	25
Tenue d'atelier	Champs d'application et individuel	6, 8, 9, 10, 11, 12,13	25

Catégorie 4 : Matière d'œuvre et matière première

Nom et description	Type de local	Compétence (n°)	Quantité
Engrais (10 ha de maïs)	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	60 sacs de NPK par an
Semences	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	250kg
Fumier	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	400 kg
Insecticides	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	200l
herbicide	Champ d'application	8 ,10	200l/j
Fongicide	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	200l/j
Bœufs de trait	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	06
Calcaire	Champ d'application	6, 4, 7, 8, 9,10	200kg
Sachets en plastique	Pépinière-champignonnière	9 ,12 ,13	10000
Acide sulfurique (L)	Laboratoire	5 ,7	50L

Catégorie 5 : Matériel audiovisuel et informatique (multimédia)

Nom et description	Type de local	Compétence (n°)	Quantité
Retro projecteur	atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	06
Appareil photo	Atelier et en champ d'application	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	06
Ordinateurs	Atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	25
Imprimantes	Atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	06
Flep chart	Atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	06
Photocopieur	Atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	06
Ecran tele	Atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	06
Clé USB	atelier	3,4,5,6,7,8,9,10,11 ,12,13	75

CONCLUSION

L'élaboration du logigramme de la formation a permis de présenter les contraintes d'antériorité qui apparaissent entre les différents modules. Mais cette information doit être contextualisée au sein des équipes pédagogiques et complétée par le chronogramme de la formation. Quant au guide d'organisation matérielle, il constitue un vivier d'informations précieuses pour l'équipement des différents espaces d'apprentissage.

Références Bibliographiques

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires, 2007, 77p.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologies d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences, 2007.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 2007, 37p.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 2007, 30p.

République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. Stratégie de la formation professionnelle (2004).

République française, référentiel emploi activités compétences du titre professionnel, Mécanicien réparateur de véhicules industriels, 2020.

"World cereal production" de la Food and Agriculture Organization (FAO) des Nations Unies: <http://www.fao.org/crop/cropinfo/cereal/ingl-01.htm>

"Global cereal production and consumption" de l'International Grains Council: <https://www.igc.int/en/grainsstats.aspx>

"Global agricultural production - cereals" de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE): http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/global-agriculturalproduction-cereals_agr_outlook-table-en

"Trends in global wheat production" de la FAO: <http://www.fao.org/docrep/019/ar716e/ar716e.pdf>

"Corn production: planting, cultivation and harvesting" de l'Université de Purdue: <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/GQ/GQ-73.html>

"The global rice market: recent developments, future prospects, and key challenges" du Centre de recherche sur les politiques économiques mondiales: <https://www.cgdev.org/sites/default/files/CGDWorking-Paper-459-Rice-Market.pdf>

"Global barley production" de la FAO: <http://www.fao.org/docrep/006/Y4360E/y4360e08.htm>

"Oat production and utilization" de l'Université de l'Alberta: <https://www.ualberta.ca/agriculture-lifeenvironment-sciences/our-faculty/our-people/faculty-profiles/ritchiecarter/documents/oatsmanual.pdf>

"Millet production in the world" de la FAO: <http://www.fao.org/ag/agp/agpc/doc/publicat/guttshel/10.htm>

"Sorghum production in the world" de l'International Crops Research Institute for the Semi-Arid Tropics: <https://www.icrisat.org/sorghum-production-in-the-world/>

AUF. (2018). Initiative IDNEUF et leviers d'action pour l'enseignement supérieur proposés par L'AUF. IDNEUF. https://idneuf-auf-org-prod.eu-de.mybluemix.net/wp-content/uploads/2018/240918_brochure_IDNEUF.pdf