

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

REFERENTIEL DE FORMATION

**SPECIALITE : PRODUCTION DES CEREALES, DES
LEGUMINEUSES ET DES 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 **Référentiel de Formation**. 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, de la Communication pour l'Education (TICE) constituent des atouts majeurs pour la réussite de l'implémentation de ce curriculum.

SOMMAIRE

AVANT PROPOS	1
EQUIPE DE PRODUCTION	3
REMERCIEMENTS	4
SIGLES ET ABBREVIATIONS	5
INTRODUCTION	6
INFORMATIONS ADMINISTRATIVES.....	6
INTENTIONS EDUCATIVES ET OBJECTIF DE FORMATION	7
MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	8
DUREE DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES UEA.....	10
COMPETENCES PARTICULIERES.....	10
COMPETENCES GENERALES	46
CONCLUSION	77
Références Bibliographiques.....	78

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, Coordinatrice 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
GP	Guide Pédagogique
VH	Volume Horaire
EPI	Equipements de Protection Individuel
PCLC	Producteur de Céréales, Légumineuses et Champignons
S	Objectif de Situation
C	Objectif de Comportement
GEC	Guide d'Evaluation et de Certification
RC	Référentiel de Compétence
RF	Référentiel de Formation
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matériel
TBI	Tableau Blanc Interactif

INTRODUCTION

Le Référentiel de Formation comporte les rubriques suivantes :

- Les informations administratives ;
- Les intentions éducatives ;
- Les objectifs de Formation ;
- La matrice des objets de formations ;
- Les matrices indiquant la durée estimée du module, la description de chaque compétence et la description des Unités d'Enseignement Apprentissage (UEA).

INFORMATIONS ADMINISTRATIVES

CODE DU REFERENTIEL DE FORMATION	Cu_PCLC_RF
NIVEAU DE QUALIFICATION	TECHNICIEN
TYPE DE SANCTION	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
NOMBRE DE CREDITS	114
CONDITIONS D'ADMISSION	CAP – BEPC – ITC – GCE O LEVEL
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS	2 Années de formation (Non compris les compétences de formation) 35 heures par semaine 1710 heures (y compris les évaluations formatives et le stage en entreprise)

INTENTIONS EDUCATIVES ET OBJECTIF DE FORMATION

Intentions éducatives générales pour la formation de technicien

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle et technique, les Référentiels de Formation de techniciens en vigueur au second cycle des établissements secondaires techniques et professionnels visent à :

- ❖ Rendre la personne formée compétente dans l'exercice d'un ou de plusieurs métiers combinés logiquement dans le cadre d'une spécialité. C'est-à-dire lui permettre dès son entrée dans le marché du travail, de mobiliser les connaissances, attitudes et aptitudes acquises pendant la formation pour remplir les rôles, exercer les fonctions et réaliser les tâches dans le/les métiers choisis selon le niveau de performance attendu ;
- ❖ Favoriser l'évolution de la personne et sa participation au développement de la société, par l'approfondissement de ses savoirs professionnels, le renforcement de ses habiletés relationnelles et le développement d'une éthique personnelle et professionnelle ;
- ❖ Favoriser l'insertion professionnelle de la personne par la mise en œuvre de l'alternance étude-travail (séjours et stage en milieu de travail), la réalisation des projets professionnels axés sur les réalités de la profession, l'apprentissage de stratégies et de techniques de recherche d'emploi ainsi que la formation et l'accompagnement en matière d'entrepreneuriat ;
- ❖ Favoriser une attitude positive de la personne vis-à-vis des changements technologiques.

Objectif de la formation

La formation de technicien en Production des Céréales, des Légumineuses et des Champignons (PCLC) offerte au second cycle des établissements secondaires techniques et professionnels a pour but de former des personnes, hommes et femmes, compétentes pour la culture des céréales, des légumineuses à graines ou des champignons pleurotes (comestibles) selon les itinéraires techniques appropriés. Le Technicien en PCLC peut exercer en tant que salarié au sein d'une équipe supervisée dans les grandes entreprises. Il est également en mesure de prendre en charge de manière autonome, une petite unité de production.

Le travail se fait dans le champ en plein air, sous le soleil et le vent, en milieu contrôlé quand il s'agit d'une ferme d'expérimentation, dans l'eau quand il s'agit de certaines variétés de riz ou sur supports particuliers lorsqu'il s'agit du champignon. Ce travail nécessite des précautions singulières en termes de respect des règles de santé et de sécurité au travail, tout en imposant de manière permanente une attitude écologiquement responsable.

Dans les grandes entreprises, Le technicien en PCLC est appelé à exercer comme chef d'équipe, donc à animer des groupes d'ouvriers qualifiés ou spécialisés et de techniciens moins expérimentés.

Le Technicien en PCLC peut être exposé aux blessures, morsures de reptiles, aux piqures d'insectes et de scorpions, aux maladies de la peau, aux mauvaises odeurs des herbes pendant l'entretien des plantes, aux intoxications par des produits phytosanitaires, sans oublier les risques de paludisme, de bilharziose, de typhoïde etc. A cet effet, il doit être capable de faire face aux exigences du respect des règles de santé et de sécurité, de l'environnement de travail.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

La matrice des objets de formation, permet de visualiser les compétences issues de l'AST auxquelles s'ajoutent les compétences de formation, le processus de travail et les liens établis entre les compétences particulières et générales et entre les compétences particulières et le processus de travail. La numérotation présente la séquence logique de mise en œuvre de ces compétences en milieu de formation. Cette matrice présente également le type d'objectif poursuivi par la compétence et la durée allouée à chacune d'elles.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

PRODUCTION DES CEREALES, DES LEGUMINEUSES ET DES CHAMPIGNONS	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Compétences générales								Processus			
			Durée (h)	Adapter les cultures aux différents climats	Appliquer les techniques culturales	Reconnaitre les maladies et les ennemis des cultures	Utiliser les équipements et matériels agricoles	Caractériser les sols appropriés aux cultures	Se situer au regard du métier et de la formation	Rechercher un emploi/s'auto-employer	PLANIFIER LE TRAVAIL	EXECUTER LE TRAVAIL SELON REGLES H-S-E	CONTROLLER LA QUALITE DU TRAVAIL	TOTAL
Numéro de la compétence				3	4	5	6	7	1	2				
Type d'objectif				C	C	C	C	C	S	S				
Durée (h)				135h	135h	120h	120h	135h	30h	30h				705h
1- Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graines	8	C	135h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
2- Mettre sur pied une pépinière	9	C	135h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
3- Entretenir les cultures céréalières et légumières à graines	10	C	150h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
4- Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	11	C	150h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
5- Conduire les opérations de culture du Champignon	12	C	150h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
6- Fabriquer le compost	13	C	135h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
7-S'intégrer en milieu professionnel	14	C	150h	□	□	□	□	□	□	□	▲	▲	▲	
TOTAL			1005h											1710h
Légende : Le symbole (□) indique la présence d'un lien entre une compétence générale et une compétence particulière.														
Le symbole (▲) indique la présence d'un lien entre une compétence particulière et une étape du processus.														

DUREE DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES COMPETENCES – DESCRIPTION DES UEA

A la suite de la matrice des objets de formation, nous présentons ci-dessous pour chaque compétence, le tableau relatif à la durée allouée à la compétence, la fiche de description de la compétence et la fiche de description de chaque UEA qui en découle.

COMPETENCES PARTICULIERES

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)					
COMPETENCE 8	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
8-Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graine	Quelques semaines	09	1- Identifier le précédent cultural de la parcelle	60 H	135 H
			2- Préparer le sol pour la culture	75H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : PREPARATION DU TERRAIN

DUREE : 135 H

ENONCE DE LA COMPETENCE :	CONTEXTE DE REALISATION	
8- Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graine	<p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide des engrais, des équipements de protection individuelle, et des matériels et équipements de travail du sol</p>	
ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
8.1- Identifier le précédent cultural de la parcelle	<p>1.1-Respect des systèmes de rotation</p> <p>1.2-Respect du temps de restauration du sol</p>	8.1.1 PRECEDENT CULTURAL
8.2- Préparer le sol pour la culture	<p>2.1- Site correctement nettoyé</p> <p>2.2-Respect de la superficie du terrain</p> <p>2.3-Profondeur et largeur de labour conforme à la norme</p> <p>2.4-Absence des mottes au niveau du sol labouré</p> <p>2.5-Piquetage conforme à la densité des semis</p>	8.2.1 PREPARATION DU SOL

Compétence : 8- Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graine	Module : Préparation du terrain	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.1
			60	00	00		
UEA 8.1.1 : PRECEDENT CULTURAL	Elément de compétence : 8.1- Identifier le précédent cultural de la parcelle						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant d'appliquer les notions et techniques de rotation culturale en vue de produire de manière continue sur la même parcelle. Elle vise aussi à permettre à l'apprenant de respecter le temps de restauration du sol en tenant compte des types de cultures.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure de respecter les systèmes de rotation des cultures ainsi que le temps de restauration des sols afin d'accroître le rendement des cultures sur une parcelle donnée.

Compétence : 8- Préparer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graine	Module : Préparation du terrain	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.2
			15	45	00		
UEA 8.2.1 : PREPARATION DU SOL	Elément de compétence : 8.2- Préparer le sol pour la culture						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à familiariser les apprenants avec la notion de nettoyage du site de culture, de caractéristiques d'un sol labouré et des types de piquetage dans le strict respect des densités des semis des céréales et des légumineuses. Elle vise également à se familiariser avec le dosage des quantités d'engrais et les techniques d'irrigation et de drainage du sol.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer les notions et techniques appropriées afin de bien nettoyer un site pour la culture des céréales et des légumineuses à graines. Il devra aussi conduire avec succès les différentes opérations de préparation d'un sol pour lesdites cultures.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 9	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
9- Mettre sur pied une pépinière	QUELQUES MOIS	08	1- Choisir les semences	45H	135H
			2- Planter la pépinière	90H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : IMPLANTATION D'UNE PEPINIERE

DUREE : 135 H

ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
ENONCE DE LA COMPETENCE : 9- Mettre sur pied une pépinière	CONTEXTE DE REALISATION A partir des documents et fiches techniques En tenant compte des orientations du client Avec la participation d'une équipe de travail A l'aide des semences, plantules, des équipements de protection, des matériels et équipements agricoles.	
9.1. Choisir les semences	1.1- Bonne identification du type de semence 1.2- Bonne sélection des semences	9.1.1 Choix des semences
9.2. Planter la pépinière	2.1- Choix judicieux du site de la pépinière 2.2- Construction d'une ombrière solide 2.3- Bonne vigueur et croissance des plantules 2.4- Absence d'agents pathogènes dans le terreau	9.2.1 Implantation d'une pépinière

Compétence : 9- Mettre sur pied une pépinière	Module : Implantation d'une pépinière	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.1 et 2.2
			20	25	00		

UEA 9.1.1 : CHOIX DES SEMENCES	Elément de compétence 9.1 : Choisir les semences					
--	---	--	--	--	--	--

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de se familiariser avec les notions et techniques de choix du type de semence en fonction de la zone agro-écologique. Elle vise également à lui permettre de se familiariser avec les caractéristiques de sélection des semences appropriées.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser correctement les notions et les techniques acquises pour choisir les types de semence à cultiver dans une zone donnée. Il devra également identifier les caractéristiques lui permettant de sélectionner les meilleures semences à exploiter.

Compétence : 9- Mettre sur pied une pépinière	Module : Implantation d'une pépinière	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.2 et 2.3
			00	50	40		

UEA 9.2.1 : IMPLANTATION D'UNE PEPINIERE	Elément de compétence 9.2 : Planter la pépinière					
--	---	--	--	--	--	--

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant de notions et techniques lui permettant de choisir judicieusement le site de la pépinière et planter solidement l'ombrière. Elle permet également à l'apprenant de se familiariser avec les notions et techniques de terreaux standards.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser correctement les notions et les techniques acquises pour sélectionner les meilleures semences et planter une bonne pépinière.

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 10	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
10- Entretien des cultures céréalières et légumières à graines	Quelques semaines	08	1- Contrôler les mauvaises herbes	15h	150 H
			2- Poser les diagnostics en vue d'identifier des maladies	30h	
			3- Identifier les ennemis des plantes	30h	
			4- Identifier et appliquer les techniques et méthodes de lutte	30h	
			5-Fertiliser la parcelle	30H	
			6- Irriguer et drainer la parcelle	15h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : ENTRETIEN DES CULTURES

DUREE : 150 H

ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
<p>ENONCE DE LA COMPETENCE :</p> <p>10- Entretien des cultures céréalières et légumières à graines</p>	<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide des méthodes de luttés selon le respect des mesures environnemental, des pesticides, des équipements de protection, des matériels et équipements agricoles.</p>	
10.1- Contrôler les mauvaises herbes	<p>1.1- Absence d'adventices dans la parcelle</p> <p>1.2- Bonne poussée des plantes</p>	10.1.1 Contrôle des mauvaises herbes
10.2- Identifier les maladies et les agents vecteurs	<p>2.1-Appréciation correcte des symptômes des maladies</p> <p>2.2- Identification correcte des agents pathogènes et des ennemis des cultures</p>	10.2.1 IDENTIFICATION DES MALADIES ET DES AGENTS VECTEURS
10.3- Identifier les ennemis des plantes	<p>3.1- Identification correcte du type de dégâts</p> <p>3.2-Classification correcte des types d'ennemis</p>	10.3.1 Maladies et ennemis des plantes
10.4- Appliquer les techniques de lutte	<p>4.1-Respect des techniques de lutte</p> <p>4.2-Choix exacte des produits de lutte</p> <p>4.3-Utilisation judicieuse des produits de lutte</p>	10.4.1 TECHNIQUES DE LUTTE
10.5-Fertiliser la parcelle	<p>5.1- Identification correcte des types d'engrais ou fumure</p> <p>5.2- Teneur suffisante en éléments minéraux recherchés</p> <p>5.3- Application correcte de l'engrais</p> <p>5.4- Bonne croissance des plantes</p> <p>5.5- Port correct des EPI</p> <p>5.6- Bonne Prise en compte de la météo</p> <p>5.7-Utilisation correcte des équipements et matériel</p>	10.5.1 FERTILISATION DES SOLS

	5.8-Appréciation correcte de la coloration des feuilles	
10.6- Irriguer et drainer la parcelle	6.1- Bon croissance des plantes 6.2-Installation correcte du système d'irrigation 6.3- Utilisation correcte du système d'irrigation 6.4- Respect des normes de sécurité 6.5- Teneur du sol en eau correspondant aux besoins de la plante 6.6- Bonne circulation des eaux	10.6.1 IRRIGATION ET DRAINAGE

Compétence : 10- Entretien des cultures céréalières et légumières à graines	Module : Entretien des cultures	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 1.2
			00	15	00		
UEA 10.1.1 : CONTROLE DES MAUVAISES HERBES	Elément de compétence 10.1 : Contrôler les mauvaises herbes						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de faire la propreté permanente de la parcelle en vue de réduire au maximum la concurrence de mauvaises herbes. Elle permet également à l'apprenant d'utiliser les notions et techniques permettant de favoriser le bon développement des plantes.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser correctement les notions et les techniques de contrôle acquises afin d'éradiquer les mauvaises herbes dans la parcelle.</p>							

Compétence : 10- Entretien des cultures céréalières et légumières à graines	Module : Entretien des cultures	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 1.2 et 1.3
			00	25	5		
UEA 10.2.1 : IDENTIFICATION DES MALADIES ET DES AGENTS VECTEURS	Elément de compétence 10.2 : Identifier les maladies et les agents vecteurs						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de poser clairement les diagnostics à l'effet de mieux apprécier les symptômes des différentes maladies. Elle permet également à l'apprenant d'utiliser les notions et techniques de détection des agents causaux des maladies des céréales et légumineuses.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser correctement les notions et les techniques acquises pour identifier les maladies des céréales et légumineuses et détecter les agents causaux de ces maladies.</p>							

Compétence : 10- Entretenir les cultures céréalières et légumières à graines	Module : Entretien des cultures	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 1.3
			00	00	30		

UEA 10.3.1 : **MALADIES ET ENNEMIS DES PLANTES** **Elément de compétence 10.3 :** Identifier les ennemis des plantes

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'identifier correctement les types de dégâts causés par les ennemis des céréales et des légumineuses. Elle permet également à l'apprenant d'utiliser les notions et techniques de classification des ennemis de ces plantes.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser correctement les notions et les techniques acquises pour identifier les dégâts et classifier les différents ennemis des cultures afin de les éradiquer.

Compétence : 10- Entretenir les cultures céréalières et légumières à graines	Module : Entretien des cultures	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1 - 1.3
			25	00	5		

UEA 10.4.1 : **TECHNIQUES DE LUTTE** **Elément de compétence 10.4 :** Appliquer les techniques de lutte

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques de lutte contre les maladies et ennemis des céréales et légumineuses. Elle permet également à l'apprenant de se familiariser avec les caractéristiques des produits de lutte et leur utilisation adéquate pour le traitement des plantes.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'appliquer les techniques de lutte contre les maladies et les ennemis des céréales et légumineuses. Il devra en outre choisir les produits de lutte adaptés et les utiliser judicieusement.

Compétence : 10- Entretien des cultures céréalières et légumières à graines	Module : Entretien des cultures	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1
			30	00	00		
UEA 10.5.1 : FERTILISATION DES SOLS	Elément de compétence 10.5 : Fertiliser la parcelle						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques d'identification des types d'engrais et d'analyse de la teneur en éléments minéraux majeurs dont a besoin la plante. Elle permet également à l'apprenant de se familiariser avec le matériel et les équipements de travail, la prise en compte de la météo et l'appréciation des éléments de croissance des plantes.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'identifier les différents types d'engrais, d'analyser leur teneur en éléments minéraux majeurs dont a besoin la plante et d'utiliser efficacement les EPI et le matériel adéquat pour effectuer l'épandage des fertilisants en tenant compte de la météo. Il devra également être capable d'apprécier les éléments de croissance d'une plante pour en modifier les paramètres.</p>							

Compétence : 10- Entretien des cultures céréalières et légumières à graines	Module : Entretien des cultures	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1
			15	00	00		
UEA 10.6.1: IRRIGATION ET DRAINAGE	Elément de compétence 10.6 : Irriguer et drainer la parcelle						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques d'installation et d'utilisation des systèmes d'irrigation, d'observation du comportement des plantes et d'évaluation de la teneur en eau du sol. Elle permet également à l'apprenant d'assurer la bonne circulation des eaux en respectant les mesures de sécurité.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises en vue d'installer convenablement et utiliser les systèmes d'irrigation, d'évaluer la teneur en eau du sol et observer le comportement des plantes. Il devra également être capable d'assurer le drainage afin de favoriser la circulation des eaux tout en respectant les mesures de sécurité.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 11	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
11-Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	Quelques mois	08	1- Identifier les différentes techniques de récolte	30h	150 H
			2- Effectuer le traitement des produits post récolte	30h	
			3- Utiliser le matériel et les équipements de récolte et de traitement post- récolte	30h	
			4-Appliquer les Techniques de conservation des grains	30H	
			5- Identifier et Sécuriser les milieux de conservation	30h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : RECOLTE ET CONSERVATION

DUREE : 150 H

ENONCE DE LA COMPETENCE :	CONTEXTE DE REALISATION	
11- Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	<p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide des méthodes de récolte, au respect des mesures environnementales, et du respect judicieux des techniques de conditionnement.</p>	
ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
11.1- Appliquer les différentes techniques de récolte	<p>1.1- Respect des techniques de récoltes</p> <p>1.2- Respect des conditions de récolte</p> <p>1.3- Utilisation judicieuse du matériel de récolte</p> <p>1.4- Rendement satisfaisant par rapport aux prévisions</p>	11.1.1 Récolte des produits
11.2- Traiter les produits récoltés	<p>2.1-Application correcte des techniques de traitement post récolte</p> <p>2.2-Rendement post-récolte proche des prévisions</p> <p>2.3-Bonne résistance des produits traités aux attaques</p>	11.2.1 Traitement des produits récoltés
11.3- Utiliser le matériel et les équipements de récolte et de traitement	<p>3.1-Utilisation rationnelle du matériel et équipements</p> <p>3.2 Utilisation appropriée du matériel et équipements</p> <p>3.2-Application correcte de l'entretien de premier niveau</p> <p>3.3-Rangement correct du matériel et équipements de récolte.</p>	11.3.1 Matériel et équipements de récolte et de traitement
11.4-Appliquer les Techniques de conservation des grains	<p>4.1-Respect des techniques de conservation</p> <p>4.2-Absence d'impureté</p> <p>4.3-Etat organique de la graine préservée</p>	11.4.1 Conservation des grains
11.5- Sécuriser les milieux de conservation	<p>5.1-Absence d'impureté, d'ennemis et de germes dans le milieu</p> <p>5.2- Apport des soins adéquats aux milieux de conservation</p>	11.5.1 Sécurisation du milieu de conservation

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
11-Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	Récolte et conservation	150	15	15	00	10	2.1 – 2.2
UEA 11.1.1 : RECOLTE DES PRODUITS	Elément de compétence 11.1 : Appliquer les différentes techniques de récolte						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE :</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter à l'apprenant des notions et techniques lui permettant de se familiariser à l'utilisation judicieuse du matériel et équipements de récolte.</p> <p>Elle permet également à l'apprenant d'utiliser les notions et techniques pour effectuer une bonne récolte tout en respectant les mesures de sécurité, ainsi que le rapport rendement -prévision de récolte.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser correctement les notions et les techniques acquises pour conduire la récolte à l'aide du matériel et équipements dans les conditions de sécurité.</p>							

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
11-Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	Récolte et conservation	150	00	30	00	10	2.2
UEA 11.2.1:TRAITEMENT DES PRODUITS RECOLTES	Elément de compétence 11.2 : Traiter les produits récoltés						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE :</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant de notions et techniques lui permettant d'effectuer les traitements post récoltes.</p> <p>Elle vise aussi à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de réduire les pertes post récoltes et obtenir les produits de bonne qualité.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour un meilleur traitement des produits post récolte.</p>							

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			00	30	00		
11-Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	Récolte et conservation	150	00	30	00	10	2.2
UEA 11.3.1 : MATERIEL ET EQUIPEMENTS DE RECOLTE ET DE TRAITEMENT	Elément de compétence 11.3 : Utiliser le matériel et les équipements de récolte et de traitement						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter à l'apprenant les notions et techniques lui permettant d'utiliser rationnellement le matériel et équipement de récolte.</p> <p>Elle vise aussi à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'appliquer correctement l'entretien de premier niveau et le rangement des équipements.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour l'utilisation efficace du matériel de récolte et post récolte.</p>							

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			00	15	15		
11- Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	Récolte et conservation	150	00	15	15	10	2.2 et 2.3
UEA 11.4.1 : CONSERVATION DES GRAINS	Elément de compétence 11.4 : Appliquer les Techniques de conservation des grains						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter à l'apprenant les notions et techniques lui permettant de conserver les graines afin de préserver leur pureté et leur état organique.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour conserver efficacement ces produits de récolte.</p>							

Compétence : 11- Récolter et conserver les céréales et les légumineuses à graines	Module : Récolte et conservation	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.3
			00	00	30		
UEA 11.5.1 : SECURISATION DU MILIEU DE CONSERVATION	Elément de compétence 11.5 : Sécuriser les milieux de conservation						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter à l'apprenant les notions et techniques lui permettant de sauvegarder le milieu de conservation contre les ennemis et germes</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour éviter toute attaque extérieure au milieu de conservation.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 12	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
12- Conduire les opérations de culture du champignon	QUELQUES MOIS	07	1- Identifier le local et aménager la chambre noire	15h	150H
			2-Produire le blanc de champignon	15h	
			3- Effectuer les travaux de confection du substrat en champignonnière	15h	
			4- Effectuer les travaux de lardage des meules en champignonnière	15H	
			5- Entretenir la champignonnière	15H	
			6- Identifier les caractéristiques de maturation des différents champignons comestibles	15H	
			7-Appliquer les techniques de récolte des différents champignons comestibles	15H	
			8- Utiliser les équipements de tri et de calibrage	15H	
			9- Exploiter les techniques de conditionnement des champignons	15H	
			10-Valoriser les résidus de récoltes issus de la culture des champignons	15H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : Conduite des opérations de culture du Champignon

DUREE : 150 H

ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
<p>ENONCE DE LA COMPETENCE :</p> <p>12- Conduire les opérations de culture du champignon</p>	<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide des méthodes de récolte, au respect des mesures environnementales, et du respect judicieux des techniques de conditionnement.</p>	
<p>12.1- Aménager le milieu de culture des champignons</p>	<p>1.1- Aménagement conforme du local</p> <p>1.2- Réglage correct de la lumière</p> <p>1.3- Fabrication adéquate des étagères</p> <p>1.4- Absence d'adventice dans la champignonnière</p>	<p>12.1.1 AMENAGEMENT DU MILIEU DE CULTURE DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES</p>
<p>12.2- Produire le blanc de champignon</p>	<p>2.1- Choix approprié des outils et du matériel</p> <p>2.2- Utilisation correcte des outils et des matériels</p> <p>2.3- Préparation adéquate du milieu de culture</p> <p>2.4- Remplissage approprié des éprouvettes</p> <p>2.5- Stérilisation correcte des boîtes de Pétri</p> <p>2.6- Inoculation correcte des récipients</p> <p>2.7- Respect de la période d'incubation</p> <p>2.8- Respect des règles de Santé, Sécurité- Environnement</p>	<p>12.2.1 PRODUCTION DE BLANC DE CHAMPIGNON</p>

<p>12.3- Confectionner le substrat de la champignonnière</p>	<p>3.1- Choix approprié des outils/équipements 3.2- Réglage correct des outils/équipements 3.3- Utilisation correcte des outils/ équipements 3.4 -Choix approprié des matériaux de réalisation des substrats (fanés de haricot ou de soja, pailles de riz, rafles de maïs, brisures des graines de coton, fibres des fruits du palmier à huile, herbe d'éléphant ...) 3.5-Respect des règles de Santé, Sécurité-Environnement</p>	<p>12.3.1 CONFECTION DU SUBSTRAT EN CHAMPIGNONNIERE</p>
<p>12.4- Larder les meules en champignonnière</p>	<p>4.1- Choix approprié des outils/équipements 4.2- Utilisation correcte des outils/équipements 4.3- Disposition correcte de la chambre d'inoculation 4.4- Introduction adéquate du blanc 4.5 Gobetage correct des meules 4.6- Respect des règles de Santé, Sécurité-Environnement</p>	<p>12.4.1 LARDAGE DES MEULES EN CHAMPIGNONNIERE</p>
<p>12.5- Entretien la champignonnière</p>	<p>5.1- Développement satisfaisant des champignons 5.2- Absence d'agents pathogènes dans la champignonnière 5.3-Respect judicieux de la périodicité de l'arrosage</p>	<p>12.5.1 ENTRETIEN DE LA CHAMPIGNONNIERE</p>
<p>12.6- Maturer les champignons comestibles</p>	<p>6.1- Appréciation correcte de l'indicateur de maturation 6.2-Réalisation correcte des tests de maturité des différentes cultures 6.3- Mesure correcte du taux d'humidité des champignons comestibles</p>	<p>12.6.1 MATURATION DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES</p>

<p>12.7- Appliquer les techniques de récolte des champignons comestibles</p>	<p>7.1- Choix approprié des outils/équipements</p> <p>7.2- Utilisation correcte des outils/équipements</p> <p>7.3- Choix judicieux de la technique de récolte</p> <p>7.4- Conduite appropriée de la récolte</p> <p>7.5- Récolte conforme aux prévisions</p> <p>7.6- Respect des règles de Santé, Sécurité- Environnement</p>	<p>12.7.1 TECHNIQUES DE RECOLTE DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES</p>
<p>12.8- Réaliser le traitement post récolte (tri et calibrage) des champignons</p>	<p>8.1- Choix approprié du mode de traitement</p> <p>8.2- Utilisation correcte des équipements</p> <p>8.3- Traitement approprié des produits</p> <p>8.4- Respect des règles de Santé, Sécurité- Environnement</p>	<p>12.8.1 TRAITEMENT POST RECOLTE DES CHAMPIGNONS</p>
<p>12.9- Conditionner les champignons</p>	<p>9.1- Choix et utilisation corrects des équipements</p> <p>9.2- Choix approprié des emballages et du mode de conservation</p> <p>9.3- Empaquetage correct des produits</p> <p>9.4- Conditions appropriées de stockage</p> <p>9.5- Respect des règles de Santé, Sécurité- Environnement</p> <p>9.6- Faible taux des pertes post- récolte</p>	<p>12.9.1 TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT DES CHAMPIGNONS</p>
<p>12.10- Valoriser les résidus de récoltes issus de la culture des champignons</p>	<p>10.1- Choix judicieux de la technique de valorisation</p> <p>10.2- Application correcte de la technique de valorisation</p>	<p>12.10.1 VALORISATION DES RESIDUS DE RECOLTES DES CHAMPIGNONS</p>

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 1.2
			00	15	00		
UEA 12.1.1 : AMENAGEMENT DU MILIEU DE CULTURE DES CHAMPIGNONS	Elément de compétence 12.1 : Aménager le milieu de culture des champignons						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) permet de doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'aménager le local de la champignonnière. Elle vise également à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'effectuer un réglage adéquat de la lumière pendant le processus de production du champignon. Elle vise aussi à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de construire des étagères favorables à la croissance unique du champignon dans la champignonnière.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable de mobiliser les notions et techniques acquises pour aménager une bonne champignonnière.

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 1.2 et 1.3
			00	05	10		
UEA 12.2.1 : PRODUCTION DE BLANC DE CHAMPIGNON	Elément de compétence 12.2 : Produire le blanc de champignon						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) permet à l'apprenant de se familiariser avec les notions et techniques de choix et d'utilisation des équipements et matériel appropriés pour la conduite des opérations de culture du champignon. Elle vise aussi à l'initier à la préparation, la stérilisation et au remplissage des blancs de champignon.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'appliquer les notions et techniques acquises pour produire le blanc de champignon dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1 - 1.3
			05	00	10		

UEA 12.3.1 : CONFECTION DU SUBSTRAT EN CHAMPIGNONNIERE	Elément de compétence 12.3 : Confectionner le substrat de la champignonnière					
---	---	--	--	--	--	--

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) permet de doter l'apprenant de notions et techniques lui permettant de préparer le substrat à partir des outils et matériel appropriés.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises en vue de confectionner le substrat en champignonnière, en utilisant les outils et matériel appropriés et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1
			15	00	00		

UEA 12.4.1 : LARDAGE DES MEULES EN CHAMPIGNONNIERE	Elément de compétence 12.4 : Larder les meules en champignonnière					
---	--	--	--	--	--	--

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) permet à l'apprenant de se doter des notions et techniques nécessaire pour l'aménagement de la chambre d'incubation et introduire le blanc à partir du choix correct des équipements.

Elle vise également à doter ce dernier de notions et techniques lui permettant d'effectuer le gobetage des meules, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour réaliser le lardage des meules en champignonnière

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1
			15	00	00		
UEA 12.5.1 : ENTRETIEN DE LA CHAMPIGNONNIE RE	Elément de compétence 12.5 : Entretenir la champignonnière						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant de notions et techniques lui permettant de créer des conditions favorables au développement des champignons.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour entretenir une champignonnière, notamment le respect des périodes d'arrosage et ceci dans le respect des mesures de sécurité.</p>							

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.1
			15	00	00		
UEA 12.6.1 : MATURATION DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES	Elément de compétence 12.6 : Maturer les champignons comestibles						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'interpréter les indicateurs de la maturation des champignons. Elle vise également à effectuer correctement le test de maturité et de taux d'humidité des champignons à récolter.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises afin de déterminer le degré de maturité des champignons comestibles.</p>							

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			00	15	00		
12- Conduire les opérations de culture du champignon	Conduite des opérations de culture du Champignon	150	00	15	00	10	2.2
UEA 12.7.1 : TECHNIQUES DE RECOLTE	Elément de compétence 12.7 : Appliquer les techniques de récolte des champignons comestibles						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'effectuer efficacement la récolte des champignons. Elle vise également à doter l'apprenant des outils et méthodes de conduite de la récolte avec pertes post-récolte limitées.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions acquises pour mettre sur pied une stratégie de récolte conduisant au meilleur rendement.</p>							

Compétence : 12-	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			00	15	00		
Conduire les opérations de culture du champignon	Conduite des opérations de culture du Champignon	150	00	15	00	10	2.2
UEA 12.8.1 : TRAITEMENT POST RECOLTE DES CHAMPIGNONS	Elément de compétence 12.8 : Réaliser le traitement post récolte des champignons						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant d'effectuer le traitement (Triage et calibrage) des champignons en respectant les règles de sécurité et à l'aide des équipements appropriés.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour effectuer le tri et le calibrage des champignons.</p>							

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.2
			00	15	00		
UEA 12.9.1 : TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT DES CHAMPIGNONS	Elément de compétence 12.9 : Conditionner les champignons						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de choisir et d'utiliser convenablement les équipements et emballages. Elle vise également à doter ce dernier des notions et techniques pour assurer l'emballage, le stockage et le conditionnement des champignons, à l'aide des équipements appropriés tout en respectant les règles de sécurité.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions acquises pour effectuer un meilleur conditionnement des champignons.</p>							

Compétence : 12- Conduire les opérations de culture du champignon	Module : Conduite des opérations de culture du Champignon	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre 2.3
			00	00	15		
UEA 12.10.1 : VALORISATION DES RESIDUS DE RECOLTES DES CHAMPIGNONS	Elément de compétence 12.10 : Valoriser les résidus de récoltes des champignons						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de choisir et d'appliquer une technique de valorisation des résidus issus des récoltes des champignons.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour effectuer la valorisation des résidus post-récolte des champignons.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 13	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
13- FABRIQUER LE COMPOST	QUELQUES SEMAINES	07	1- Choisir le site de compostage	15h	135h
			2-assurer l'approvisionnement en matière première	45h	
			3-Choisir des méthodes de compostage	30h	
			4-Utiliser le matériel	30h	
			5-Choisir des différentes phases	15h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : FABRICATION DU COMPOST

DUREE 135H

ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
<p>ENONCE DE LA COMPETENCE :</p> <p>13- FABRIQUER LE COMPOST</p>	<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • A partir des documents et fiches techniques, des orientations de l'expert, des méthodes et du respect des consignes d'hygiène et de sécurité. <p>En tenant compte des orientations du client</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec la participation d'une équipe de travail. • A l'aide de la stratégie économique visant à fabriquer le compost et a le valoriser. 	
13.1- Choisir le site de compostage	1.1- Relief à faible pente 1.2- Sol argileux limoneux 1.3- Proximité entre le lieu d'utilisation et le lieu d'approvisionnement de la matière première 1.4- Disponibilité d'un point d'eau	13.1.1 CHOIX DU SITE DE COMPOSTAGE
13.2-S'approvisionner en matières premières nécessaires (récupérée dans l'exploitation)	2.1- Matière première biodégradable 2.2- Forte valeur du rapport carbone sur azote pour la minéralisation de la matière première	13.2.1 APPROVISIONNEMENT EN MATIERE PREMIERE
13.3- Choisir les méthodes de compostage	3.1- Détection correcte de la teneur d'oxygène dans le milieu, dégagement effectif de l'azote sous forme d'ammoniac et élimination du carbone 3.2- Décomposition putride des matières organiques	13.3.1 CHOIX DES METHODES DE COMPOSTAGE
13.4- Utiliser le matériel de compostage	4.1- Protection efficace contre les intempéries 4.2-Bonne manipulation du matériel	13.4.1 MATERIEL DE COMPOSTAGE
13.5- Respecter les différentes phases de compostage	5.1-Prise judicieuse des différentes températures 5.2-Diminution progressive du rapport carbone sur azote effective	13.5.1 PHASES DE COMPOSTAGE

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			00	00	15		
13-FABRIQUER LE COMPOST	FABRICATION DU COMPOST	135	00	00	15	9	1.3
UEA 13.1.1 : CHOIX DU SITE DE COMPOSTAGE	Elément de compétence 13.1 : Choisir le site de compostage						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de choisir un site à faible pente et à sol argilo limoneux.</p> <p>Elle vise également à attirer l'attention de l'apprenant sur localisation du site qui doit être à proximité de l'eau, du lieu d'approvisionnement en matière première et du lieu de livraison du compost.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et les techniques acquises pour effectuer un choix judicieux d'un site de compostage.</p>							

Compétence : 13-FABRIQUER LE COMPOST	Module : FABRICATION DU COMPOST	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			40	00	05		
		135	40	00	05	9	2.1 – 1.3
UEA 13.2.1 : APPROVISIONNEMENT EN MATIERE PREMIERE	Elément de compétence 13.2 : S'approvisionner en matières premières nécessaires						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de s'approvisionner en matière première biodégradable à forte teneur en rapport carbone sur azote.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et les techniques acquises pour s'assurer d'un approvisionnement effectif en matière première dans le respect des règles et sécurité de la sauvegarde de l'environnement.</p>							

Compétence : 13- FABRIQUER LE COMPOST	Module : FABRICATION DU COMPOST	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.2
			00	30	00		
UEA 13.3.1 : CHOIX DES METHODES DE COMPOSTAGE	Elément de compétence 13.3 : Choisir les méthodes de compostage						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de déterminer le taux d'oxygène et de vérifier la présence de l'azote dans le milieu de compostage</p> <p>Elle vise également à doter à l'apprenant les notions et techniques lui permettant de mettre en exergue les méthodes de compostage</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises pour un choix adéquat des méthodes de compostage dans le respect des conditions de sécurité et de la sauvegarde de l'environnement.</p>							

Compétence : 13- FABRIQUER LE COMPOST	Module : FABRICATION DU COMPOST	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.2 - 2.3
			00	25	05		
UEA 13.4.1 : MATERIEL DE COMPOSTAGE	Elément de compétence 13.4 : Utiliser le matériel de compostage						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant les notions et les techniques lui permettant d'avoir une bonne maîtrise du matériel afin de mieux protéger la compostière.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'acquérir les notions et techniques lui permettant de gérer efficacement une unité de compostage</p>							

Compétence : 13- FABRIQUER LE COMPOST	Module : FABRICATION DU COMPOST	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.3
			00	00	15		
UEA 13.5.1 : PHASES DE COMPOSTAGE	Elément de compétence 13.5 : Respecter les différentes phases de compostage						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant les notions et techniques lui permettant d'observer la variation des températures et la diminution progressive du rapport carbone – azote lors du compostage.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques pour un suivi correct du compostage.</p>							

Durée à allouer à la compétence (h/c)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu du travail	Niveau de complexité (1 -10)	Indications sur la compétence	Temps alloué	Temps global
14-S'intégrer au milieu de travail	Quelques semaines	4	Être conscient de la place qu'on occupe dans une entreprise		150 h
			Exercer des tâches dans une entreprise dans le respect du règlement intérieur et des mesures de sécurité prescrits.		
			Être conscient des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.		

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE

Module : Stage en Entreprise

Durée : 150 heures

<p>Énoncé de la compétence :</p> <p>S'intégrer au milieu de travail</p>	Intention Poursuivie		
	<p>Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.</p>		
	Contexte de réalisation		
	<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle; • À l'aide de données à jour sur le métier et la formation ; • Au contact de personnes-ressources du milieu de travail. 		
<i>Éléments de compétence</i>	<i>Situation de mise en œuvre</i>	<i>Critères d'engagement dans la démarche</i>	<i>Plan de mise en situation</i>
<p>Être conscient de la place qu'on occupe dans une entreprise.</p>	<p>Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage.</p> <p>S'informer sur l'organisation de l'entreprise.</p> <p>Se situer dans l'organisation de l'entreprise relativement à la tâche et à la place occupées dans la structure.</p>	<p>Recueille les données relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise.</p> <p>Décrit les tâches prévues pour son stage.</p>	<p style="color: red;">Phase 1 :</p> <p>Préparation au séjour en milieu de travail</p>
<p>Exercer des tâches dans une entreprise dans le respect du règlement intérieur et des mesures de sécurité prescrits.</p>	<p>Observer le contexte de travail.</p> <p>Effectuer diverses tâches professionnelles.</p> <p>Vérifier la satisfaction de la personne responsable du stage (Maître de stage) relativement aux activités effectuées.</p>	<p>Respecte les directives de l'entreprise relativement aux activités qu'on lui permet d'exercer à titre de stagiaire, les horaires de travail et les règles de sécurité professionnelle.</p> <p>Fait état de ses observations sur au moins cinq aspects du contexte de travail et sur les tâches exercées au cours du stage.</p>	<p style="color: red;">Phase 2 :</p> <p>Exécution d'activités en milieu de travail</p>

	Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise.		
Être conscient des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.	<p>Comparer la perception du métier que l'on avait avant le stage avec celle que l'on a après.</p> <p>Évaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi.</p>	<p>Résume son expérience de stage en indiquant quelle influence elle aura sur le choix d'un futur emploi.</p> <p>Dépose son rapport de fin de stage auprès de la structure de formation.</p>	<p>Phase 3:</p> <p>Comparaison de ses perceptions aux réalités du métier</p>

C14 : S'intégrer au milieu de travail	Module : Stage en entreprise	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les aptitudes pour s'intégrer au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon un plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 1 (AAP.3.1) : Préparation au séjour en milieu de travail	Élément de compétence : Être conscient de la place qu'on occupe dans une entreprise						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage, de s'informer sur l'organisation de l'entreprise, de se situer dans l'organisation de l'entreprise relativement à la tâche et à la place occupées dans la structure.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant recueille les données relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise et décrit les tâches prévues pour son stage et les consigne dans le livret de stage.</p>							

C14 : S'intégrer au milieu de travail	Module : Stage en entreprise	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les aptitudes pour s'intégrer au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon un plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 2 (AAP.3.2) : Exécution d'activités en milieu de travail	Élément de compétence : Exercer des tâches dans une entreprise dans le respect du règlement intérieur et des mesures de sécurité prescrits						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant d'observer le contexte de travail, d'effectuer diverses tâches professionnelles, vérifier la satisfaction de la personne responsable du stage (Maître de stage) relativement aux activités effectuées, relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant fait état de ses observations sur au moins cinq aspects du contexte de travail et sur les tâches exercées au cours du stage conformément au livret de stage.</p>							

C14 : S'intégrer au milieu de travail	Module : Stage en entreprise	VH 150	Répartition			Crédit 10	Trimestre
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les aptitudes pour s'intégrer au milieu de travail, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon un plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 3 (AAP.3.3) : Comparaison de ses perceptions aux réalités du métier	Élément de compétence : Être conscient des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de comparer la perception du métier qu'il avait avant le stage avec celle qu'il a après, d'évaluer l'influence de l'expérience sur le choix d'un futur emploi.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant résume son expérience de stage en indiquant quelle influence elle aura sur le choix d'un futur emploi et dépose son rapport de fin de stage auprès de la structure de formation. Il participe également aux séances de débriefing après stage, de retour à l'établissement pour partager son expérience avec ses pairs et les enseignants.</p>							

Durée à allouer à la compétence (h/c)					
Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu du travail	Niveau de complexité (1 -10)	Indications sur la compétence	Temps alloué	Temps global
Se situer au regard du métier et de la formation	Quelques semaines	4	S'informer de la réalité et des spécificités du métier	10 h	30 h
			S'informer des contours et particularités du programme de formation	10 h	
			Évaluer le choix et confirmer ou non son orientation professionnelle	10 h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE

Module : Métier et Formation

Durée : 30 heures

<p>Énoncé de la compétence :</p> <p>Se situer au regard du métier et de la formation</p>	Intention Poursuivie		
	<p>Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.</p>		
	Contexte de réalisation		
<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle; • À l'aide de données à jour sur le métier et la formation ; • Au contact de personnes-ressources du milieu de travail. 			
Éléments de compétence	Situation de mise en œuvre	Critères d'engagement dans la démarche	Plan de mise en situation
<p>S'informer de la réalité et des spécificités du métier</p>	<p>S'informer à propos du marché du travail : perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation, critères et processus de recrutement.</p> <p>S'informer de la nature et des exigences de l'emploi (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités, etc)</p> <p>Inventorier les habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.</p> <p>Présenter les données collectées et</p>	<p>Recueille l'information pertinente (avantages et inconvénients) sur le métier à partir de l'AST disponible et ses enquêtes personnelles sur le terrain.</p> <p>Exprime sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données collectées.</p>	<p>Phase 1 :</p> <p>Connaissance du métier</p>

	discuter de sa perception du métier		
S'informer des contours et particularités du programme de formation	<p>S'informer à propos du programme de formation, de la démarche de formation et de l'évaluation.</p> <p>Discuter de la concordance du programme de formation aux situations de travail</p> <p>Faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation.</p>	<p>Exprime sa perception de la démarche de formation au cours d'une plénière.</p> <p>Donne son avis motivé sur la pertinence du programme de formation par rapport aux situations réelles de travail sur le terrain tel que décrites dans l'AST.</p>	<p>Phase 2:</p> <p>Connaissance de la démarche de formation</p>
Évaluer le choix et confirmer ou non son orientation professionnelle	<p>Faire un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles.</p> <p>Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail</p> <p>Reconnaître les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier.</p> <p>Motiver son choix de poursuivre ou non la démarche de formation</p> <p>Examiner la possibilité d'exercer pour une entreprise ou de travailler à son compte</p>	<p>Reconnaît les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier.</p> <p>Motive son choix de poursuivre ou non la démarche de formation.</p>	<p>Phase 3 :</p> <p>Confirmation de son orientation professionnelle</p>

C1 : Se situer au regard du métier et de la formation	Module : Métier et Formation	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1
INTENTION POURSUIVIE :							
Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques							
Phase 1 (AAP.1.1) : Connaissance du métier	Élément de compétence : S’informer de la réalité et des spécificités du métier						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette Activité d'Apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de s'informer sur le métier.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant aura constitué un dossier comportant des informations pertinentes sur l'inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier. Il aura également partagé et discuter les données collectées et donner sa perception du métier.</p>							

C1 : Se situer au regard du métier et de la formation	Module : Métier et Formation	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1
INTENTION POURSUIVIE :							
Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 2 (AAP.1.2) : Connaissance de la démarche de formation	Élément de compétence : S'informer des contours et particularités du programme de formation						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de s'informer sur les contours et particularité du programme de formation.							
Au terme de cette AAP, l'apprenant aura pu s'informer à propos du programme de formation, de la démarche de formation et de l'évaluation. Il aura pu discuter de la concordance du programme de formation aux situations de travail. Enfin, aura pu faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation.							

C1 : Se situer au regard du métier et de la formation	Module : Métier et Formation	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			10	00	00		1.1
INTENTION POURSUIVIE :							
Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 3 (AAP.1.3) : Confirmation de son orientation professionnelle	Élément de compétence : Effectuer une étude conceptuelle des visuels de communication						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
Cette Activité d'Apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant d'évaluer son et confirmer ou non son orientation au métier.							
Au terme de cette AAP, l'apprenant aura fait un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles. Il aura comparé son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail. Il reconnaît les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier. Il pourra motiver son choix de poursuivre ou non la démarche de formation et examiné la possibilité de créer son entreprise ou de travailler pour compte d'une autre entreprise.							

Durée à allouer à la compétence (h/c)

Compétences	Estimé du temps d'acquisition en milieu du travail	Niveau de complexité (1 -10)	Indications sur la compétence	Temps alloué	Temps global
Rechercher un emploi /s'auto-employer	Quelques semaines	4	Rédiger un CV et une demande d'emploi	05 h	30 h
			Rechercher les employeurs potentiels	05 h	
			Monter un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	10 h	
			Gérer un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	10 h	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE

Module : Entrepreneuriat

Durée : 30 heures

<p>Énoncé de la compétence :</p> <p>Rechercher un emploi /s'auto-employer</p>	Intention Poursuivie		
	<p>Appréhender les différentes facettes du métier et les contours du programme de formation à partir des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.</p>		
	Contexte de réalisation		
<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle; • À l'aide de données à jour sur le métier et la formation ; • Au contact de personnes-ressources du milieu de travail. 			
Éléments de compétence	Situation de mise en œuvre	Critères d'engagement dans la démarche	Plan de mise en situation
Rédiger un CV et une demande d'emploi	S'exercer à la rédaction d'un CV et d'une demande d'emploi dans un contexte donné	<p>Assiste au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat;</p> <p>Rédige au moins trois modèles de son CV et trois modèles de demande d'emploi dans des contextes différents.</p>	Phase 1 : Techniques de recherche d'emploi
Rechercher les employeurs potentiels	Identifier les potentiels employeurs en lien avec son métier	Constitue une base de données employeurs à partir des annuaires et sites internet	Phase 2 : Constitution d'une base de données employeurs
Monter un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)	<p>Concevoir une idée de projet</p> <p>Passer de l'idée de projet au projet (Résolution de l'équation entrepreneuriale)</p> <p>Établir une fiche de projet</p>	<p>Assiste au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat;</p> <p>Rédige son projet en respectant toutes les étapes du processus de montage d'un micro-projet (le modèle économique, la stratégie marketing, le</p>	Phase 3 : Montage d'un projet

	<p>Mener une étude de faisabilité d'un micro-projet (Business plan simplifié)</p> <p>Rechercher des financements pour un micro-projet</p>	<p>montage financier, le modèle fiscal, etc.)</p>	
<p>Gérer un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)</p>	<p>Fournir aux élèves les connaissances de base sur la gestion de micro-projet, en privilégiant les techniques de la classe inversée et l'utilisation des ressources numériques appropriées;</p> <p>Amener chaque élève à simuler la gestion de son projet à travers le renseignement des différentes fiches de gestion ;</p> <p>Organiser des rencontres de partage d'expériences entre les élèves et les professionnels ayant un succès dans l'auto-emploi.</p>	<p>Assiste au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat;</p> <p>Simule la gestion de son projet en renseignant les documents de gestion notamment, le cahier de caisse, le cahier de recettes/dépenses, le cahier de gestion de stocks, le registre de dettes-fournisseurs, le registre de créances-clients, etc.</p>	<p>Phase 4 :</p> <p>Gestion d'un micro-projet</p>

C2 : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Module : Entrepreneuriat	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			00	05	00		2.2
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 1 (AAP.2.1) : Techniques de recherche d'emploi	Élément de compétence : Rédiger un CV et une demande d'emploi						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de rédiger un CV et une demande d'emploi.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant aura constitué un dossier comportant des informations pertinentes sur l'inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier. Il aura également partagé et discuter les informations collectées et donner sa perception du métier. Il devra enfin disposer d'un modèle contextualisé de CV et de demande d'emploi.</p>							

	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
			00	05	00		
C2 : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Entrepreneuriat	30	00	05	00	02	2.2
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 2 (AAP.2.2) : Constitution d'une base de données employeurs	Élément de compétence : Rechercher les employeurs potentiels						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de rechercher les employeurs potentiels du métier</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant aura constitué une base de données employeurs à partir des annuaires et sites internet</p>							

C2 : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Module : Entrepreneuriat	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			00	10	00		2.2
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 3 (AAP.2.3) : Montage d'un projet	Élément de compétence : Monter un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette Activité d'Apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant de concevoir une idée de projet, passer de l'idée de projet au projet (Résolution de l'équation entrepreneuriale), établir une fiche de projet, mener une étude de faisabilité d'un micro-projet (Business plan simplifié), rechercher des financements pour un micro-projet du métier.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant aura assisté au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat et aura rédigé son projet mûré en respectant toutes les étapes du processus de montage d'un micro-projet (le modèle économique, la stratégie marketing, le montage financier, le modèle fiscal, etc.). Il aura également contribué à mûrer les idées de projets de ses pairs.</p>							

C2 : Rechercher un emploi /s'auto-employer	Module : Entrepreneuriat	VH 30	Répartition			Crédit 02	Trimestre
			00	00	10		2.3
INTENTION POURSUIVIE : Acquérir les compétences pour rechercher un emploi ou créer une micro-entreprise, en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation et les conditions spécifiques.							
Phase 4 (AAP.2.4) : Gestion d'un micro-projet	Élément de compétence : Gérer un micro-projet ou une Activité Génératrice de Revenus (AGR)						
<u>Description de l'Activité d'Apprentissage</u>							
<p>Cette activité d'apprentissage (AAP) vise à permettre à l'apprenant d'acquérir les connaissances de base sur la gestion de micro-projet, en privilégiant les techniques de la classe inversée et l'utilisation des ressources numériques appropriées en bénéficiant du coaching de la part des enseignants et des professionnels.</p> <p>Au terme de cette AAP, l'apprenant aura assisté au cours et aux différentes rencontres organisées avec les professionnels de l'entrepreneuriat et aura simulé la gestion de son projet en renseignant les documents de gestion notamment, le cahier de caisse, le cahier de recettes/dépenses, le cahier de gestion de stocks, le registre de dettes-fournisseurs, le registre de créances-clients, à partir des situations-problèmes.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 3	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
3- Adapter les cultures aux différents climats	QUELQUES MOIS	08	Utiliser les notions de climatologie et de météorologie pour opérer le choix judicieux des cultures adaptées;	105H	135H
			Identifier les cultures appropriées à un type de climat donné	30H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : AGRO CLIMATOLOGIE

DUREE : 135H

ENONCE DE LA COMPETENCE :	CONTEXTE DE REALISATION	
ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
<p>3- Adapter les cultures aux différents climats</p>	<p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide de l'identification de cultures appropriées aux climats, au respect des mesures environnementales</p>	
<p>3.1-Utiliser les notions de climatologie et de météorologie pour opérer le choix judicieux des cultures adaptées;</p>	<p>1.1- Description correcte des facteurs et éléments climatiques</p> <p>1.2- Identification des facteurs et éléments climatiques dans un contexte donné</p> <p>1.3- Exploitation judicieuse des banques de données agro météorologiques</p> <p>1.4- Identification correcte des différents types de climats</p> <p>1.5- Bonne explication des influences climatiques sur le développement des plantes</p> <p>1.6- Identification correcte des conséquences des changements climatiques sur l'agriculture</p> <p>1.7- Description correcte de la végétation en fonction de chaque zone agroécologique</p>	<p>3.1.1 NOTIONS DE CLIMATOLOGIE ET METEOROLOGIE APPLIQUEES AUX CULTURES</p>
<p>3.2-Identifier les cultures appropriées à un type de climat donné</p>	<p>2.1- Identification correcte des différents climats de la zone</p> <p>2.2- Identification correcte des types de cultures disponibles</p> <p>2.3- Elaboration correcte d'une carte de cultures par zone agro écologique</p>	<p>3.2.1 Culture et climat</p>

Compétence : 3- Adapter les cultures aux différents climats	Module : AGRO CLIMATOLOGIE	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.1 et 1.2
			70	35	0		
UEA 3.1.1 : NOTIONS DE CLIMATOLOGIE ET METEOROLOGIE APPLIQUEES AUX CULTURES	Elément de compétence 3.1 : Utiliser les notions de climatologie et de météorologie pour opérer le choix judicieux des cultures adaptées						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des notions et techniques lui permettant de décrire les facteurs et éléments climatiques, en fonction des zones agro écologique et d'énumérer les types de climat rencontrés au Cameroun.</p> <p>Elle vise également à doter l'apprenant de notions et techniques lui permettant d'identifier correctement les facteurs climatiques dans un contexte donné, de mesurer les conséquences de changement des facteurs climatiques sur l'agriculture et d'expliquer judicieusement leurs influences sur les banques de données agrométéorologiques et sur le développement des plantes.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions et techniques acquises de climatologie et de la météorologie pour opérer le choix judicieux des cultures à adapter à chaque zone agro écologique.</p>							

Compétence : 3- Adapter les cultures aux différents climats	Module : AGRO CLIMATOLOGIE	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.2
			00	00	30		
UEA 3.2.1 : CULTURE ET CLIMAT	Elément de compétence 3.2 : Identifier les cultures appropriées à un type de climat donné						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant des connaissances sur les notions et techniques lui permettant d'élaborer correctement une carte de cultures de la zone agroécologique.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises de cartographie, de climatologie et de la météorologie pour Identifier les cultures appropriées à un type de climat donné (zone agro-climatologie)</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 4	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
4- Appliquer les techniques culturales des céréales, légumineuses et champignons	QUELQUES MOIS	08	1-Utiliser les notions de systèmes de cultures et de systèmes de production pour un besoin de production donné	30H	135 H
			2-Décrire les différents types de fertilisants et leurs modes d'utilisation ;	45H	
			3-Expliquer les processus de production des champignons comestibles	60H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : TECHNIQUES CULTURALES

DUREE : 135H

ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
<p>ENONCE DE LA COMPETENCE :</p> <p>4- Appliquer les techniques culturales des céréales, légumineuses et champignons</p>	<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide des méthodes de récolte, au respect des mesures environnementales.</p>	
4.1- Utiliser les notions de systèmes de cultures et de production pour un besoin donné	<p>1.1-Choix judicieux d'un système de culture en fonction d'un besoin donné</p> <p>1.2-Choix judicieux d'un système de production en fonction d'un besoin donné</p>	4.1.1 SYSTEMES DE CULTURE ET DE PRODUCTION
4.2-Décrire les différents types de fertilisants et leurs modes d'utilisation	<p>2.1-Enumération correcte des éléments constitutifs des fertilisants ;</p> <p>2.2-Description correcte des modes d'utilisation des différents types d'engrais ;</p> <p>2.3-Applicationcorrecte des dispositions réglementaires relatives à l'utilisation des d'engrais.</p>	4.2.1 FERTILISANTS ET MODE D'UTILISATION
4.3- Appliquer les processus de production des champignons	<p>3.1-Classification correcte des différents champignons ;</p> <p>3.2- Description correcte du processus de production des champignons ;</p> <p>3.3- Choix judicieux des techniques à appliquer dans le processus de production des champignons ;</p> <p>3.4- Evaluation correcte de la densité à recommander pour un bon rendement des différentes catégories de champignons.</p>	4.3.1 PRODUCTION DES CHAMPIGNONS

Compétence : 4- Appliquer les techniques culturales des céréales, légumineuses et champignons	Module : TECHNIQUES CULTURALES	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.2 et 1.3
			00	15	15		
UEA 4.1.1 : SYSTEMES DE CULTURE ET DE PRODUCTION	Elément de compétence 4.1 : Utiliser les notions de systèmes de cultures et de production pour un besoin donné						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant les notions et techniques lui permettant de faire le Choix judicieux d'un système de culture ou de production en fonction d'un besoin donné.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'utiliser les notions et techniques acquises</p> <p>Sur le système de culture ou de production pour faire un choix judicieux pour un besoin donné.</p>							

Compétence : 4- Appliquer les techniques culturales des céréales, légumineuses et champignons	Module : TECHNIQUES CULTURALES	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.1 – 1.3
			15	00	25		
UEA 4.2.1 : FERTILISANTS ET MODE D'UTILISATION	Eléments de compétence 4.2 : Décrire les différents types de fertilisants et leurs modes d'utilisation						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à doter l'apprenant les notions et techniques lui permettant de de décrire correctement les méthodes d'utilisation des différents types d'engrais.</p> <p>Elle vise également à permette à l'apprenant à énumérer correctement les éléments constitutifs de chaque fertilisant, tout en respectant les règles relatives à leurs usages.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions d'engrais pour décrire les différents types de fertilisants et leurs modes d'utilisation afin de satisfaire les besoins de la plante.</p>							

Compétence : 4- Appliquer les techniques culturales des céréales, légumineuses et champignons	Module : TECHNIQUES CULTURALES	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 2.1
			60	00	00		
UEA 4.3.1 : PRODUCTION DES CHAMPIGNONS	Elément de compétence 4.3 : Appliquer les processus de production des champignons						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant d'identifier correctement les champignons comestibles et décrire leurs processus de production.</p> <p>Elle vise également à choisir judicieusement les techniques à appliquer dans le processus de production des champignons afin d'évaluer correctement la densité à recommander pour un bon rendement à différent types des champignons comestibles.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions et techniques acquises pour maîtriser les processus de production des champignons comestibles.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 5	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
5- Reconnaître les maladies et les ennemis des cultures	QUELQUES SEMAINES	08	1-Utiliser les notions relatives aux maladies des cultures	60H	120 H
			2-S'approprier des différentes méthodes de lutte contre les maladies et les ennemis des cultures ;	60H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : PATHOLOGIES

DUREE : 120 H

<p>ENONCE DE LA COMPETENCE :</p> <p>5- Reconnaître les maladies et les ennemis des cultures</p>	<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide des méthodes de reconnaissance des maladies et ennemis des cultures, au respect des mesures environnementales.</p>	
<p>ELEMENT DE LA COMPETENCE</p>	<p>CRITERES PERFORMANCE</p>	<p>UEA</p>
<p>5.1- Identifier les symptômes des maladies et leurs agents vecteurs</p>	<p>1.1- Identification correcte des maladies des cultures et l'agent causal</p> <p>1.2- Description correcte des symptômes des différents types de maladies des cultures</p> <p>1.3- Description correcte du mode d'action de l'agent causal</p>	<p>5.1.1 MALADIES DES CULTURES</p>
<p>5.2- Appliquer les différentes méthodes de lutte contre les maladies et les ennemis des cultures ;</p>	<p>2.1-Description correcte des différentes méthodes de lutte contre les maladies des cultures</p> <p>2.2- Description correcte des différentes méthodes de lutte contre les ennemis des cultures</p>	<p>5.2.1 METHODES DE LUTTE</p>

Compétence : 5- Reconnaitre les maladies et les ennemis des cultures	Module : PATHOLOGIES	VH 120	Répartition			Crédit 8	Trimestre 2.1-2.2-1.3
			25	05	30		
UEA 5.1.1 : MALADIES DES CULTURES	Elément de compétence 5.1 : Identifier les symptômes des maladies et leurs agents vecteurs						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de décrire et reconnaître correctement les symptômes des différents types de maladies ainsi que le mode d'action de l'agent causal afin de mieux les identifier.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'analyser les symptômes relatifs aux maladies de cultures pour mieux identifier l'agent causal et ensuite de déterminer la maladie.</p>							

Compétence : 5- Reconnaitre les maladies et les ennemis des cultures	Module : PATHOLOGIES	VH 120	Répartition			Crédit 8	Trimestre 2.2 - 2.3
			00	30	30		
UEA 5.2.1 METHODES DE LUTTE	Elément de compétence 5.2 : Appliquer les différentes méthodes de lutte contre les maladies et les ennemis des cultures						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de décrire correctement les différentes méthodes de lutte contre les maladies des cultures.</p> <p>Elle vise également de permettre à l'apprenant de choisir correctement les différentes méthodes de lutte contre les ennemis des cultures.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions de défense des cultures pour maîtriser les différentes méthodes de lutte contre les maladies et les ennemis des cultures.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

Compétence 6	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	Temps global
6- Utiliser les équipements, matériel et outils agricoles	Quelques semaines	08	1- Décrire la constitution, le principe de fonctionnement, les caractéristiques et le rôle d'un tracteur	45H	120 H
			2- Décrire le processus de traction animale utilisée dans l'agriculture	30H	
			3- Identifier les techniques de construction des infrastructures agricoles de base.	45H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : EQUIPEMENTS, MATERIEL ET OUTILS AGRICOLES

DUREE : 120H

ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
<p>ENONCE DE LA COMPETENCE :</p> <p>6- Utiliser les équipements, matériel et outils agricoles</p>	<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide de l'utilisation des équipements, matériel et outils agricoles, au respect des mesures environnementales.</p>	
<p>6.1- Décrire la constitution, le principe de fonctionnement, les caractéristiques et le rôle d'un équipement agricole (tracteur, pulvérisateur, atomiseur...)</p>	<p>1.1-Identification correcte des opérations culturales de l'équipement</p> <p>1.2- Bonne description du fonctionnement et des caractéristiques de l'équipement</p> <p>1.3- Bonne appropriation de l'entretien de premier niveau</p> <p>1.4-Identification correcte des différents dispositifs d'attelage en fonction des besoins</p>	<p>6.1.1 FONCTIONNEMENT ET ROLE DU TRACTEUR</p>
<p>6.2-. Utiliser la traction animale</p>	<p>2.1-choix judicieux d'un animal de trait et les accessoires appropriés, en fonction d'un besoin donné.</p> <p>2.2-Détermination des mesures correctes d'entretien des animaux de trait</p>	<p>6.2.1 TRACTION ANIMALE</p>
<p>6.3- Identifier les techniques de construction des infrastructures agricoles de base.</p>	<p>3.1-Description correcte des infrastructures agricoles de base ;</p> <p>3.2-Représentations des infrastructures agricoles de base ;</p> <p>3.3-Identification correcte des différents matériaux utilisés dans la construction des infrastructures agricoles</p>	<p>6.3.1 CONSTRUCTION DES INFRASTRUCTURES AGRICOLES</p>

Compétence : 6- Utiliser les équipements, matériel et outils agricoles	Module : EQUIPEMENTS, MATERIEL ET OUTILS AGRICOLES	VH 120	Répartition			Crédit 8	Trimestre 1.1
			45	00	00		
UEA 6.1.1 : FONCTIONNEMENT ET ROLE DU TRACTEUR	Elément de compétence 6.1 : Décrire la constitution, le principe de fonctionnement, les caractéristiques et le rôle d'un équipement agricole						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de décrire correctement le fonctionnement et les caractéristiques du tracteur, ainsi que les mesures appropriées à leur entretien.

Elle vise également à permettre à l'apprenant d'identifier correctement les opérations culturales à mener par la traction à l'aide d'un dispositif d'attelage et en fonction des besoins.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions de machinisme agricole acquises pour décrire la constitution, le principe de fonctionnement, les caractéristiques et le rôle d'un tracteur.

Compétence : 6- Utiliser les équipements, matériel et outils agricoles	Module : EQUIPEMENTS, MATERIEL ET OUTILS AGRICOLES	VH 120	Répartition			Crédit 8	Trimestre 1.1
			30	00	00		
UEA 6.2.1 : TRACTION ANIMALE	Elément de compétence 6.2 : Utiliser la traction animale						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de faire le choix judicieux d'un animal de trait et les accessoires appropriés en fonction d'un besoin donné.

Elle vise également à permettre à l'apprenant à déterminer correctement les mesures d'entretien des animaux de trait.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure de décrire le processus de traction animale afin de déterminer le choix correct de l'animal de trait.

Compétence : 6- Utiliser les équipements, matériel et outils agricoles	Module : EQUIPEMENTS, MATERIEL ET OUTILS AGRICOLES	VH 120	Répartition			Crédit 8	Trimestre 1.1 - 1.2
			05	40	00		
UEA 6.3.1 : CONSTRUCTION DES INFRASTRUCTURES AGRICOLES	Elément de compétence 6.3 : Identifier les techniques de construction des infrastructures agricoles de base						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de décrire et représenter correctement les infrastructures agricoles de base.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'identifier correctement les différents matériels utilisés dans la construction des infrastructures agricoles.</p>							

DUREE A ALLOUER A CHAQUE COMPETENCE (HC)

COMPETENCE 7	Estimation du temps en milieu du travail	Niveau de complexité (1-10)	Indication sur la compétence	Temps alloué	TEMPS GLOBAL
7- Caractériser les sols appropriés aux cultures	QUELQUES MOIS	08	Classifier les sols	15H	135 H
			Identifier les cultures appropriées à un type de sol donné	45H	
			Identifier les techniques d'amélioration, de préservation, de conservation et de restauration des sols agricoles	45H	
			-Utiliser les notions de fertilité et de fertilisation des sols	30H	

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

MODULE : CARACTERISATION DES SOLS AGRICOLES

DUREE : 135 H

ENONCE DE LA COMPETENCE :	CONTEXTE DE REALISATION	
7- CARACTERISER LES SOLS APPROPRIES AUX CULTURES	<p>A partir des documents et fiches techniques</p> <p>En tenant compte des orientations du client</p> <p>Avec la participation d'une équipe de travail</p> <p>A l'aide de la caractérisation des sols appropriés, au respect des mesures environnementales.</p>	
ELEMENT DE LA COMPETENCE	CRITERES PERFORMANCE	UEA
7.1-Classifier les sols agricoles	<p>1.1- Description des facteurs pédologiques intervenant dans la classification des sols ;</p> <p>1.2- Explication de l'influence de chaque facteur dans la mise en valeur des sols.</p>	7.1.1 CLASSIFICATION DES SOLS
7.2- Identifier les cultures appropriées à un type de sol donné	Elaboration d'une carte de cultures par zone agro écologique	7.2.1 PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES DES SOLS
		7.2.2 CULTURE ET SOL
7.3- Identifier les techniques d'amélioration, de préservation, de conservation et de restauration des sols agricoles	<p>3.1- Identification correcte à partir des comportements mécaniques de sols, les formes d'amendement approprié à un site donné ;</p> <p>3.2- Elaboration correcte d'un plan d'assolement</p>	7.3.1 TECHNIQUES D'AMELIORATION, DE PRESERVATION, DE CONSERVATION ET DE RESTAURATION DES SOLS AGRICOLES
7.4- Analyser les propriétés de fertilité et de fertilisation des sols	<p>4.1- Bonne détermination de la teneur du sol en éléments fertilisants ;</p> <p>4.2- Estimation correcte des apports en éléments majeurs et en oligo-éléments dans la teneur des éléments constitutifs d'un sol cultivable.</p>	7.4.1 FERTILITE ET FERTILISATION DES SOLS

Compétence : 7- Caractériser les sols appropriés aux cultures	Module : CARACTERISATION DES SOLS AGRICOLES	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.1
			15	00	00		
UEA 7.1.1 : CLASSIFICATION DES SOLS	Elément de compétence 7.1 : Classifier les sols						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de décrire correctement les facteurs pédologiques intervenant dans la classification des sols.</p> <p>Elle vise aussi à permettre à l'apprenant d'assimiler correctement l'influence de chaque facteur dans la mise en valeur des sols.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera à mesure d'utiliser les notions de pédologies pour classifier correctement les sols.</p>							

Compétence : 7- Caractériser les sols appropriés aux cultures	Module : CARACTERISATION DES SOLS AGRICOLES	VH 135	Répartition			Crédit 9	Trimestre 1.1
			30	00	00		
UEA 7.2.1 : PROPRIETES PHYSICO- CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES DES SOLS	Elément de compétence 7.2 : Identifier les cultures appropriées à un type de sol donné						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant de décrire correctement les propriétés physico-chimiques et biologie des sols et des substrats.</p> <p>Elle vise également à permettre à l'apprenant de comprendre les conséquences des phénomènes d'absorption et d'échange dans les sols et substrats.</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions acquises sur les propriétés physico-chimiques et biologie des sols et des substrats afin d'assimiler les conséquences du phénomène d'absorption et d'échange qui interviennent dans le sol et les substrats.</p>							

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
7- Caractériser les sols appropriés aux cultures	CARACTERISATION DES SOLS AGRICOLES	135	15	00	00	9	1.1
UEA 7.2.2 : CULTURE ET SOL	Elément de compétence 7.2 : Identifier les cultures appropriées à un type de sol donné						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant d'élaborer correctement une carte de cultures par zone agro écologique.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera capable d'exploiter les notions de cartographie afin d'identifier les cultures appropriées à un type de sol donné

Compétence :	Module :	VH	Répartition			Crédit	Trimestre
7- Caractériser les sols appropriés aux cultures	CARACTERISATION DES SOLS AGRICOLES	135	00	45	00	9	1.1
UEA 7.3.1 : TECHNIQUES D'AMELIORATION, DE PRESERVATION, DE CONSERVATION ET DE RESTAURATION DES SOLS AGRICOLES	Elément de compétence 7.3 : Identifier les techniques d'amélioration, de préservation, de conservation et de restauration des sols agricoles						

DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE

Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant d'identifier correctement à partir des comportements mécaniques de sols, les formes d'amendement approprié à un site donné ;

Elle vise également à permettre à l'apprenant d'élaborer correctement un plan d'assolement.

Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'utiliser les notions de fertilisation pour identifier les techniques d'amélioration, de préservation, de conservation et de restauration des sols agricoles

Compétence : 7- Caractériser les sols appropriés aux cultures	Module : CARACTERISATION DES SOLS AGRICOLES	VH 135	Répartition			Crédit 8	Trimestre 1.2
			00	30	00		
UEA 7.4.1 : FERTILITE ET FERTILISATION DES SOLS	Elément de compétence 7.4 : Analyser les propriétés de fertilité et de fertilisation des sols						
<u>DESCRIPTION DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT-APPRENTISSAGE</u>							
<p>Cette unité d'enseignement-apprentissage (UEA) vise à permettre à l'apprenant d'estimer correctement les apports en éléments majeurs et en oligo-éléments dans un sol cultivable</p> <p>Au terme de cette UEA, l'apprenant sera en mesure d'appliquer les notions de fertilité et de fertilisation pour avoir un meilleur rendement des cultures mises en place.</p>							

CONCLUSION

Chaque compétence identifiée pour la formation comporte un nombre fini d'éléments de compétences. Pendant que la compétence donne lieu à un module de formation, l'élément de compétence quant à lui donne lieu à un ou plusieurs Unités d'Enseignement/Apprentissage. Dans la suite du développement de ce curriculum, on verra qu'une UEA, peut se faire en plusieurs leçons. On remarquera aussi que les compétences générales, comme les compétences particulières, peuvent donner lieu des à des séances de travaux pratiques.

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/guttschel/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