LOGO

Organisation du monde du travail (Ortra)

# Plan de formation

relatif à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de la nouvelle orfo] sur la formation professionnelle initiale de

# Vinicultrice/ Viniculteur
# avec certificat fédéral de capacité (CFC)

du [date d'élaboration et de signature du plan de formation par l'Ortra, cf. p. 10 du présent document]

en cas de révision partielle du plan de formation (état le…) date d'élaboration et de signature de la feuille de modification par l'Ortra

**N° de la profession 22604**

**Le modèle de référence sert de guide et d'aide à l'élaboration des plans de formation selon le texte de référence pour les ordonnances sur la formation professionnelle initiale (orfos) du 31 août 2012 (état le 31 janvier 2018).**

**Modèle de référence du 31 août 2012**

# Table des matières

**1. Introduction ..... 4**

**2. Bases de la pédagogie professionnelle ..... 5**

2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles ..... 5

2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle ..... 6

2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom) ..... 6

2.4 Collaboration entre les lieux de formation ..... 7

**3. Profil de qualification ..... 8**

3.1 Profil de la profession ..... 8

Domaine d'activité ..... 8

Principales compétences opérationnelles ..... 8

Exercice de la profession ..... 9

Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture ..... 9

Culture générale ..... 9

3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles ..... 10

3.3 Niveau d'exigences de la profession ..... 11

**4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation ..... 12**

Domaine de compétences opérationnelles d : Plantation et soins apportés aux vignes ..... 12

Domaine de compétences opérationnelles e : Récolte du raisin ..... 24

Domaine de compétences opérationnelles f : Encavage et vinification du raisin ..... 29

Domaine de compétences opérationnelles g : Commercialisation des produits ..... 40

**5. Prescription pour le suivi des cours interentreprises lors d'une formation raccourcie ..... 43**

**Élaboration ..... 44**

**Annexe 1: Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité ..... 45**

**Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé ..... 46**

**[Annexe 3:] ..... 47**

**Glossaire ..... 48**

**Précisions et explications pour l'élaboration du plan de formation (prière d'effacer après la rédaction du plan de formation) ..... 51**

1. Précisions concernant la rédaction du profil de qualification ..... 51

2. Explications complémentaires concernant les compétences opérationnelles ..... 53

# Liste des abréviations

| | |
|---|---|
| **AFP** | Attestation fédérale de formation professionnelle |
| **CFC** | Certificat fédéral de capacité |
| **CI** | Cours interentreprises |
| **CSFO** | Centre suisse de services Formation professionnelle \| orientation professionnelle, universitaire et de carrière |
| **CSFP** | Conférence suisse des offices de la formation professionnelle |
| **LFPr** | Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004 |
| **[OFEV** | Office fédéral de l'environnement] |
| **OFPr** | Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004 |
| **[OFSP** | Office fédéral de la santé publique] |
| **Orfo** | Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation) |
| **Ortra** | Organisation du monde du travail (association professionnelle) |
| **[SECO** | Secrétariat d'État à l'économie] |
| **SEFRI** | Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation |
| **[Suva** | Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents] |

# 1. Introduction

Facultatif: résumé et/ou présentation des points les plus importants selon l'Ortra, tels que description de la profession conformément au profil de la profession, vision, explications concernant l'utilisation du plan de formation, orientations, domaines spécifiques. Volume: 1 à 2 pages; le texte peut être placé avant l'introduction («page de titre») ou intégré à l'introduction.

En tant qu'instrument servant à promouvoir la qualité[1] de la formation professionnelle initiale de viniculteur sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC), le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes doivent avoir acquises à la fin de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices, les écoles professionnelles et les cours interentreprises pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

**Vision de la formation professionnelle initiale agricole**

**Nous voulons des professionnels capables d'affronter l'avenir.**
Nous formons des professionnels compétents qui apprennent différentes méthodes et approches au cours de leur formation. Ils sont flexibles, ouverts à une optimisation continue et relèvent activement les défis.

**Nous voulons nourrir la Suisse.**
Nourrir la population suisse avec des aliments produits localement est un objectif important compte tenu de l'augmentation de la population mondiale et de la diminution des surfaces disponibles. Nous voulons éviter que l'agriculture suisse ne continue à perdre des parts de marché et que la Suisse ne dépende de plus en plus des importations et de surfaces de terres supplémentaires à l'étranger.

**Nous voulons positionner l'agriculture de manière plus durable.**
Les trois dimensions de la durabilité - l'écologie, l'économie et le social - jouent depuis longtemps un rôle important dans l'agriculture. Dans la formation, il s'agit de les renforcer en tenant compte des changements sociaux et climatiques qui se profilent à l'horizon. Outre l'écologie, il faut également améliorer la rentabilité d'une production locale durable.

**Nous voulons continuer à minimiser notre impact sur l'environnement.**
L'impact environnemental de la production agricole et le changement climatique mettent à l'épreuve nos méthodes traditionnelles, nos variétés végétales et nos races animales. Les titulaires d'un CFC dans le champ professionnel de l'agriculture ont appris à prendre soin des bases de la production, des ressources naturelles et de la biodiversité.

**Nous voulons nous améliorer ensemble.**
Il est important de connaître des formes de production nouvelles ou différentes et d'échanger des expériences. Les différentes approches, de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique, présentent toutes des avantages et des défis. C'est pourquoi un enseignement large est enrichissant pour tous. L'enseignement de l'agriculture biologique est intégré dans les orientations de la production animale et les métiers des cultures spéciales. Les objectifs évaluateurs pour l'agriculture biologique sont pris en compte dans le plan de formation pour toutes les professions et orientations et doivent être enseignés à tous les apprentis.

[1] voir art. 12, al. 1, let. c, de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et l'art. [nombre] de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de [titre fém./titre masc.].

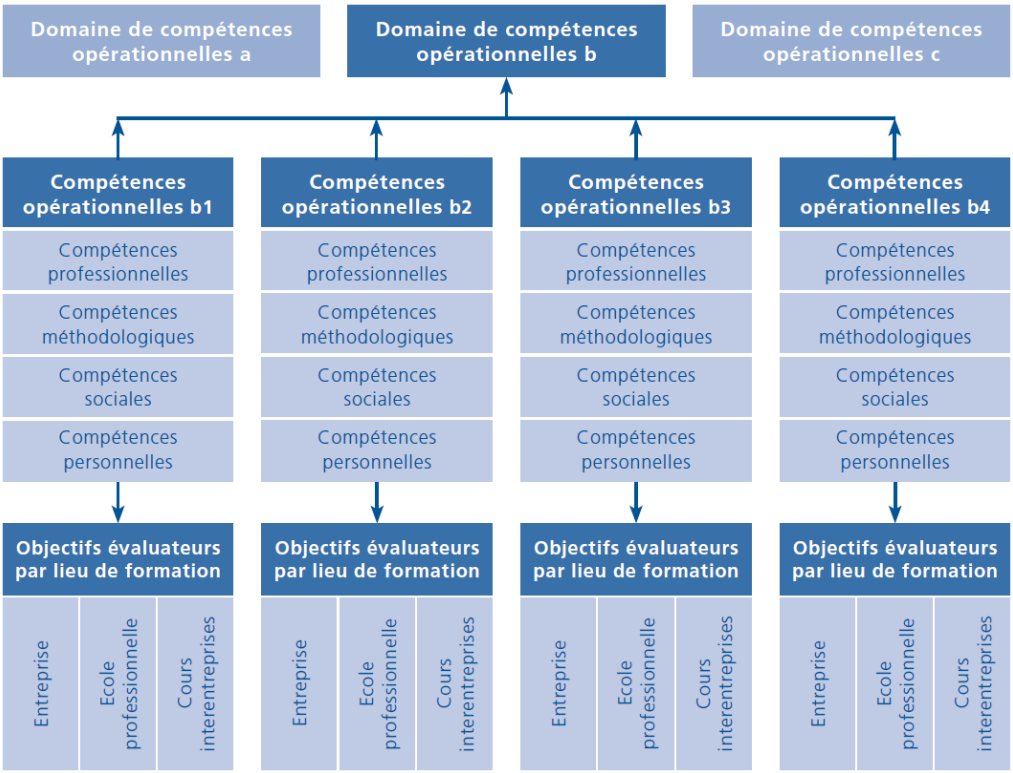
# 2. Bases de la pédagogie professionnelle

## 2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale de viniculteur CFC. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation. Elles délimitent ce qui peut être évalué lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

*Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation*




La profession de viniculteur CFC comprend sept **domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Exemple: DCO d : Plantation et soins apportés aux vignes

Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini de **compétences opérationnelles**. Le domaine d : Plantation et soins apportés aux vignes regroupe par exemple huit compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions : les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences personnelles et les compétences sociales (voir chap. 2.2). Ces quatre dimensions sont des compétences professionnelles, de méthodologiques, personnelles et sociales.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont reliés entre eux de manière cohérente afin d'instaurer une collaboration effective entre les lieux de formation (voir chap. 2.4).

## 2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les viniculteurs aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur les trois lieux de formation, c'est-à-dire aussi bien au sein de l'entreprise formatrice qu'à l'école professionnelle ou dans le cadre des cours interentreprises. Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre ces quatre dimensions.

**Compétence opérationnelle**

| | |
|---|---|
| **Compétences professionnelles**<br>Les personnes en formation maîtrisent des situations professionnelles courantes de manière ciblée, adéquate et autonome et sont capables d'en évaluer le résultat. | Les viniculteurs utilisent les termes techniques, les outils de travail et les matériaux de manière appropriée et appliquent les normes (de qualité), les méthodes et les procédures qui conviennent. Concrètement, ils sont capables d'exécuter seuls des tâches propres à leur domaine professionnel et de réagir de façon adéquate aux exigences inhérentes à la profession. |
| **Compétences méthodologiques**<br>Les personnes en formation planifient l'exécution de tâches et d'activités professionnelles et privilégient une manière de procéder ciblée, structurée et efficace. | Les viniculteurs organisent leur travail avec soin et dans le souci de la qualité. Ils tiennent compte des aspects économiques et écologiques, et appliquent les techniques de travail,<br>de même que les stratégies d'apprentissage, d'information et de communication inhérentes à la profession en fonction des objectifs fixés. Ils ont par ailleurs un mode de pensée et d'action systémique<br>et axé sur les processus. |
| **Compétences sociales**<br>Les personnes en formation abordent de manière réfléchie et constructive leurs relations sociales et la communication que ces dernières impliquent dans le contexte professionnel. | Les viniculteurs abordent leurs relations<br>avec leur supérieur hiérarchique, leurs collègues et les clients de manière réfléchie, et ont une attitude constructive face aux défis liés aux contextes de communication et aux situations conflictuelles. Ils travaillent dans ou avec des groupes et appliquent les règles garantissant un travail en équipe fructueux. |
| **Compétences personnelles**<br>Les personnes en formation mettent leur personnalité et leurs comportements au service de leur activité professionnelle. | Les viniculteurs analysent leurs approches<br>et leurs actions de manière responsable. Ils s'adaptent aux changements, tirent d'utiles enseignements de leurs limites face au stress et agissent dans une optique de développement personnel.<br>Ils se distinguent par leur motivation, leur comportement au travail exemplaire et leur volonté de se former tout au long de la vie. |

## 2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (6 niveaux de complexité: C1 à C6). Ces niveaux traduisent la complexité des objectifs évaluateurs. Ils sont définis comme suit:

| Niveau | Opération | Description |
|---|---|---|
| **C1** | **Savoir** | Les viniculteurs restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires. |
| **C2** | **Comprendre** | Les viniculteurs expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots. |
| **C3** | **Appliquer** | Les viniculteurs mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles. |
| **C4** | **Analyser** | Les viniculteurs analysent une situation complexe : ils la décomposent en éléments distincts, relèvent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles. |
| **C5** | **Synthétiser** | Les viniculteurs combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout. |
| **C6** | **Évaluer** | Les viniculteurs évaluent une situation plus ou moins complexe en fonction de critères donnés. |

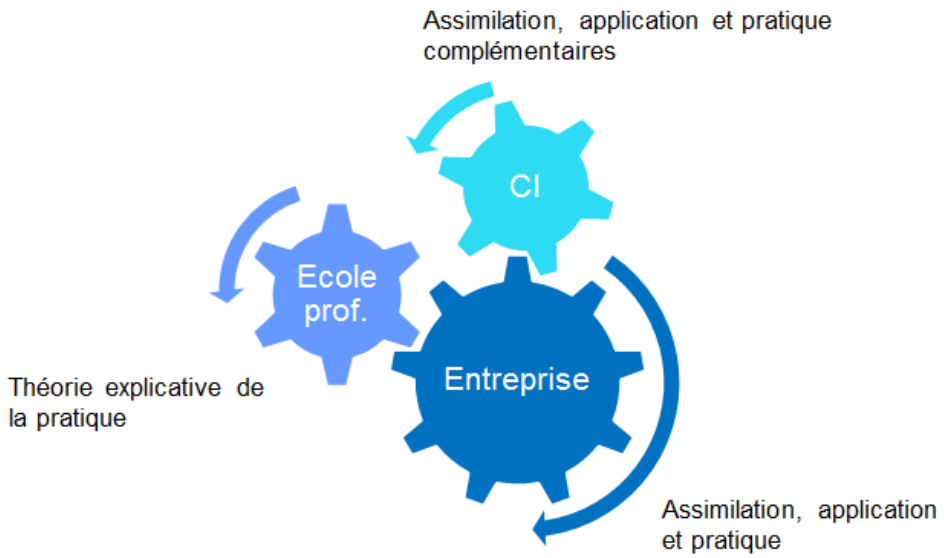
## 2.4 Collaboration entre les lieux de formation

La coordination et la coopération entre les lieux de formation (concernant les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin de parvenir à faire le lien entre la théorie et la pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation et de la responsabilité qui incombe aux trois lieux de formation dans la transmission des compétences opérationnelles. Chaque lieu de formation participe à cette tâche commune en tenant compte de la contribution des autres lieux de formation. Ce principe de collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit :

- Entreprise formatrice : dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, au sein d'un réseau d'entreprises formatrices, dans une école de métiers ou de commerce, ou dans toute autre institution reconnue compétente en la matière et permettant aux personnes en formation d'acquérir les aptitudes pratiques liées à la profession choisie.
- École professionnelle : elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et de l'éducation physique.
- Cours interentreprises : ils visent l'acquisition d'aptitudes de base et complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire lorsque cela s'avère nécessaire dans la profession choisie.

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit :




La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation repose sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe).

# 3. Profil de qualification

Le profil de qualification décrit le profil professionnel ainsi que les compétences opérationnelles à acquérir et le niveau d'exigences de la profession. Il indique les qualifications que les viniculteurs doivent posséder pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

En plus de décrire les compétences opérationnelles, le profil de qualification sert de base pour l'élaboration de la procédure de qualification. Il permet en outre la classification du diplôme de la formation professionnelle correspondant dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC formation professionnelle) et l'élaboration du supplément descriptif du certificat.

## 3.1 Profil de la profession

Les viniculteurs CFC sont des professionnels de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin et d'autres produits dérivés du raisin. En choisissant des cépages adaptés au site, en cultivant la vigne professionnellement et en la soignant de manière durable, ils garantissent la maturation de raisin de qualité. Pour se faire ils appliquent les techniques de production spécifique à l'exploitation (p. ex. agriculture biologique, conventionnelle, biodynamique). Ils transforment le raisin en vin et en produits dérivés comme des jus ou eaux de vie. Selon les exploitations, ils se spécialisent dans la viticulture (orientation vigne) ou dans la vinification (orientation cave).

### Domaine d'activité

Les viniculteurs CFC travaillent dans des vignobles ou dans des caves de tailles différentes. La cave et le vignoble sont leurs lieux de travail. Leurs interlocuteurs sont les clients (principalement des personnes privées, des partenaires de la gastronomie, des grossistes), les fournisseurs, les supérieurs et les collaborateurs. Ils soutiennent la direction de l'exploitation dans les domaines organisationnels et économiques.

*Les viniculteurs CFC orientation vigne* travaillent principalement au vignoble. Ils sont responsables de la planification de l'encépagement ainsi que de la gestion du vignoble. Elle doit être respectueuse de la nature et adaptée au terroir, du choix du cépage à la récolte.

*Les viniculteurs CFC orientation cave* travaillent principalement à la cave. Ils sont responsables de l'élaboration des vins, de la récolte à la mise en bouteille. Ce faisant, ils veillent au respect des normes de qualité. Selon les exploitations, ils élaborent des produits dérivés comme des jus et des produits issus de la distillation.

### Principales compétences opérationnelles

Les viniculteurs CFC entretiennent le paysage cultivé en tenant compte de l'ensemble de l'écosystème et des cycles naturels. Ils observent le sol et les plantes, et prennent des mesures pour maintenir les sols fertiles et sains. En outre, ils entretiennent des surfaces de promotion de la biodiversité conformément aux dispositions légales et encouragent de manière générale la biodiversité dans leur environnement.

*Les viniculteurs CFC orientation vigne* choisissent les cépages adaptés au site de production, soignent et fertilisent le sol. Ils mettent en place et entretiennent les nouvelles plantations. Ils soignent la vigne et prennent des mesures pour la protéger des maladies et des ravageurs afin de garantir la récolte en fonction du marché ciblé ou de l'objectif visé.

Les viniculteurs CFC préparent les vendanges en analysant et évaluant les baies. Ils planifient et organisent le déroulé des vendanges et veillent au bon déroulement de la récolte.

*Les viniculteurs CFC orientation cave* préparent la cave et gèrent les différents équipements et produits œnologiques nécessaires. Ils récoltent le raisin et accompagnent la fermentation. Ils élèvent le vin, procèdent à des vérifications régulières de sa qualité et le mettent en bouteille en fonction du marché ciblé ou de l'objectif visé.

Les viniculteurs CFC commercialisent les vins et produits dérivés en organisant des dégustations et des évènements de vente.

Les viniculteurs CFC entretiennent les installations et bâtiments, par exemple halle de stockage, système d'irrigation ou installations de protection contre les intempéries, présents sur leur entreprise. Ils utilisent des machines et outils de manière professionnelle et les entretiennent régulièrement. De plus

ils intègrent de manière croissante des outils de Smart-Farming comme des stations météorologiques ou des robots et capteurs pour la surveillance et le soin des cultures.

Dans le cadre de leur domaine de responsabilité, ils planifient et organisent leur travail de concert avec toutes les parties prenantes. Ils saisissent les données structurelles de leur exploitation et les mettent à jour en permanence. Ils veillent également au respect des prescriptions légales et des normes de qualité et de production sur l'exploitation.

## Exercice de la profession

Les viniculteurs CFC sont en partie responsables des processus de l'exploitation. À cet effet, ils mettent à profit leurs connaissances approfondies des cépages et des vins, de la viticulture, des sols et de la vinification. Ils sont à même de prendre des décisions relevant de leur domaine d'activité, d'agir de manière consciencieuse et de travailler avec soin.

Dans leur profession, les viniculteurs CFC effectuent des activités variées à la vigne et à la cave. Ils dépendent beaucoup des saisons et sont habitués à des horaires irréguliers et au travail à l'extérieur par tous les temps. Ils se caractérisent par une bonne condition physique et sont habiles de leurs mains. Ils instruisent des équipes de collaborateurs issus de pays très différents, ce qui nécessite une communication claire et compréhensible, ainsi que la volonté de s'adresser à des personnes d'origines culturelles différentes.

Etant dépendant de la nature pour produire du raisin, du vin ou autres produits dérivés, les viniculteurs CFC adaptent continuellement leur travail et cherchent des solutions innovantes. À cette fin, ils s'informent en permanence sur les développements de la branche, en particulier sur la durabilité et l'utilisation respectueuse du sol et des ressources.

Les viniculteurs CFC se distinguent par un sens aigu de l'observation, un travail rigoureux et une bonne compréhension technique. Des compétences sensorielles élevées sont requises afin d'assurer la qualité des vins. D'ailleurs les viniculteurs CFC se doivent d'apprécier le vin.

## Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture

Les viniculteurs CFC sont des professionnels recherchés avec des perspectives de carrière et de formation continue.

Les viniculteurs CFC, par leur travail, entretiennent le paysage cultivé de la Suisse. Grâce à un entretien respectueux de la nature et adapté au lieu, ils préservent la vigne et le sol pour les générations à venir. Ils s'engagent à promouvoir la biodiversité et de cultiver la vigne de manière économiquement durable et adapté au site de production

Les viniculteurs CFC s'engagent à travailler le plus durablement possible au sein de leurs entreprises et à préserver les ressources. Ils appliquent consciencieusement les mesures de protection de l'environnement et les normes de production de l'entreprise et des prescriptions légales et identifient les améliorations potentielles. Ils contribuent ainsi à la protection de l'environnement ainsi qu'à une économie et une société durables.

Le vin est un produit d'épicurien et occupe à ce titre une place importante dans la société suisse. Les viniculteurs CFC véhiculent des émotions avec leurs produits. Ils encouragent l'œnotourisme ainsi que la diversité de la culture vinicole en Suisse. Grâce à des productions innovantes et de grande qualité, les viniculteurs CFC contribuent à la notoriété des vins suisses ainsi qu'à l'approvisionnement indigène en vins suisses et divers produits d'origines viticoles.

## Culture générale

L'enseignement de la culture générale contient des compétences fondamentales permettant aux personnes en formation de s'orienter sur les plans personnel et social et de relever des défis tant privés que professionnels.

## 3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

a) Compétences opérationnelles communes au champ professionnel de l'agriculture

| ↓ Domaines de compétences opérationnelles | | Compétences opérationnelles→ | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| a | **Soins aux terres cultivées** | a1 : observer et évaluer un site et son sol dans leur écosystème | a2 : entretenir, soigner et promouvoir la biodiversité | a3 : observer et favoriser le développement des plantes et des cultures | a4: préserver la fertilité du sol | | | |
| b | **Entretien des installations techniques** | b1 : entretenir les installations et les bâtiments de l'exploitation agricole | b2 : entretenir les véhicules, les machines et le petit matériel agricoles | b3 : utiliser les véhicules et les machines agricoles | b4 : utiliser les instruments et les outils du smart farming | | | |
| c | **Organisation et communication dans l'environnement de l'exploitation** | c1 : planifier et organiser son propre travail dans l'exploitation agricole | c2 : instruire et encadrer le personnel de l'exploitation agricole | c3 : saisir et mettre à jour les données structurelles de l'exploitation agricole | c4 : communiquer avec les différents interlocuteurs de l'agriculture | c5 : calculer et présenter les recettes et les dépenses de l'exploitation agricole | c6 : vérifier et documenter les normes de qualité et de production de l'exploitation agricole | |

(les DCO a, b, c figurent pour le moment dans un document séparé.)

Note: Les parties marquées en bleu sont les objectifs de l'OFEV du permis produits phytosanitaires et ne peuvent pas être modifiées. Elles ne sont donc pas soumises à la consultation externe. C'est pourquoi elles n'ont pas encore été entièrement traduites.

b) Compétences opérationnelles spécifiques au métier et à l'orientation

**↓ Domaines de compétences opérationnelles** **Compétences opérationnelles →**

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **d** | **Plantation et soins apportés aux vignes** | | d1 : évaluer le marché et le site de production et choisir le cépage | d2 : entretenir, soigner le sol et l'enherbement. | D3 : planifier et mettre en place de nouvelles plantations | d4 : planter et soigner les jeunes plants | d5 : tailler la vigne | d6: fertiliser la vigne | d7 : effectuer les travaux de la feuille | d8 : protéger la vigne des organismes nuisibles |
| **e** | **Récolte du raisin** | | e1 : estimer la récolte du raisin et réguler le rendement | e2: analyser et évaluer les baies | e3 : préparer et organiser les vendanges | e4 : récolter et transporter le raisin | | | | |
| **f** | **Encavage et vinification du raisin** | | f1: préparer la cave | f2 : réceptionner et transformer le raisin | f3 : produire le moût et conduire la fermentation alcoolique | f4 : conduire la fermentation malolactique | f5 : stabiliser le vin | f6 : élever et soigner le vin | f7 : conditionner le vin | |
| **g** | **Commercialisation des produits** | | g1 : déguster le vin et évaluer sa qualité | g2 : déterminer les canaux de vente et réaliser des évènements de vente | | | | | | |

Répartition des DCO et des CO dans les orientations :

| | |
|---|---|
| DCO communs | DCO a, b, c |
| Les deux orientations | CO d1, d5, d7, DCO e, CO f1, f2, DCO g |
| Orientation Vigne | CO d2 à d4, d6 et d8 |
| Orientation Cave | CO f3 à f7 |

## 3.3 Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigences de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation à l'aide des objectifs évaluateurs déterminés à partir des compétences opérationnelles pour les trois lieux de formation. Outre les compétences opérationnelles, la formation professionnelle initiale englobe également l'enseignement de la culture générale conformément à l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS *412.101.241*).

# 4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

**Domaine de compétences opérationnelles d : Plantation et soins apportés aux vignes**

**Compétence opérationnelle d1 : Evaluer le marché et le site de production et choisir le cépage**

*Les viniculteurs anticipent les défis du marché et se distinguent par une attitude ouverte et orientée vers l'avenir. Ainsi ils sont sensibilisés aux cépages qui résistent aux maladies et qui sont adaptés au changement climatique. Ils tiennent également compte des changements des habitudes de consommation.*

Les viniculteurs considèrent le marché régional, la demande, leur site de production et les conditions économiques et climatiques afin de proposer des cépages et porte-greffes appropriés.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| d1.1 | Ils évaluent le marché et leur site de production en lien avec la demande (que souhaite nos clients ? De quels canaux et possibilités de vente disposons-nous ?) (C4) | Ils décrivent les différentes régions viticoles suisses (encépagement, spécificités des régions, climat, sol, mode de conduite). (C2)<br>Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents canaux de vente. (C2)<br>Ils décrivent les principaux éléments du marché du vin régional. (C2) | |
| d1.2 | Ils proposent les cépages et porte-greffes appropriés en fonction des conditions économiques, écologiques et climatiques. (C3) | Ils déterminent les cépages et porte-greffes avec leurs principales caractéristiques (p. ex. : en tenant compte de l'écologie, du changement climatique et économique). (C3) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Ils expliquent les avantages et inconvénients des cépages résistants. (C2)<br>Ils présentent les tendances du marché à l'aide de publications actuelles. (C2) | |

**Compétence opérationnelle d2 : Entretenir, soigner le sol et l'enherbement**

*Les viniculteurs orientation vigne entretiennent et soignent le sol ainsi que l'enherbement du vignoble. Afin d'appliquer les mesures adéquates, il est nécessaire de s'intéresser à son terroir. Ils utilisent leur capacité d'observation et échangent avec d'autres viniculteurs issus de la région. Ils sont conscients de l'impact écologique des mesures d'entretien du sol et utilisent si possible des méthodes durables, comme le désherbage mécanique.*

Les viniculteurs orientation vigne déterminent les différentes plantes présentes dans le vignoble ainsi que les mesures adéquates pour leur entretien en tenant compte des conditions climatiques et régionales et en évitant un stress de la vigne.

Ils définissent également des mesures d'entretien du sol et préparent les machines et outils nécessaires. Ils entretiennent l'interligne et sous le rang p. ex. en semant, hersant, fauchant, avec du mulch ou en régulant les mauvaises herbes.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| d2.1 | Ils déterminent les différentes plantes du vignoble ainsi que les mesures adéquates pour le soin et l'entretien de celles-ci. (C3).<br>Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>In einer Kultur die Leitunkräuter bzw. -ungräser in verschiedenen Entwicklungsstadien bestimmen u nd das Schadenpotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3) | Ils décrivent les avantages et inconvénients des soins et mesures d'entretien de la flore d'accompagnement (C2)<br>Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>Indiquer les mesures de prévention qui renforcent la résistance des plantes aux maladies et aux ravageurs (C2) | |
| d2.2 | Ils choisissent les mesures adéquates de l'entretien du sol en fonction du lieu et des moyens à dispositions dans l'entreprise. Ainsi | Ils décrivent les mesures d'entretien du sol dans le vignoble avec leurs avantages et inconvénients (y compris dans l'interligne et sous le rang). (C2) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ils s'efforcent à maintenir une fertilité du sol sur le long terme. (C3) | Ils expliquent les impacts des mesures d'entretien du sol sur la vigne et sur la fertilité du sol (p. ex. : libération de l'azote) à long terme. (C2)<br>Ils décrivent des mesures afin de limiter l'érosion et le tassement du sol. (C2) | |
| d2.3 | Ils préparent les différentes machines et outils pour l'entretien du sol. (C3) | Ils expliquent les avantages et inconvénients des machines permettant le travail du sol dans le vignoble. (C2)<br>Ils expliquent les avantages et inconvénients des différentes techniques d'entretien de l'interligne et sous le rang (p. ex. : choix de l'enherbement, technique de fauche). (C2) | Ils utilisent des semoirs ainsi que des machines pour l'entretien du sol dans le vignoble. (C3) |
| d2.4 | Ils entretiennent l'interligne et sous le rang avec des mesures adéquates (p. ex. : semis, herse, fauche, mulch, désherbage). (C3) | | |

**Compétence opérationnelle d3 : Planifier et mettre en place une nouvelle plantation**

*Les viniculteurs orientation vigne planifient et plantent un nouveau vignoble. D'une part, ils sont conscients des coûts et d'autre part, ils travaillent précisément afin que l'installation permette la mécanisation*.

Les viniculteurs orientation vigne arrachent d'abord l'ancienne vigne, enlèvent les racines et préparent le sol. Ils planifient ensuite la nouvelle installation : ils élaborent une proposition avec une densité de plantation, un système de culture et des dispositifs de soutien appropriés. Ils calculent en outre le nombre de jeunes barbus et le matériel nécessaire pour une nouvelle parcelle. Sur cette base, ils préparent les rangs de vigne et construisent la nouvelle installation. Si nécessaire, ils installent des mesures de protection, p. ex. contre la grêle. Ils entretiennent régulièrement le vignoble et assurent son bon fonctionnement.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| d3.1 | Ils arrachent d'anciennes vignes et retirent les résidus de racines. (C3) | | |
| d3.2 | Ils préparent le sol pour la nouvelle plantation. (C3) | Ils expliquent les différentes méthodes de préparation du sol (p. ex. : engrais verts) avec leurs avantages et inconvénients. (C2) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| d3.3 | Ils proposent l'installation de soutien adéquate (piquets, fils, ancres, …) et déterminent la densité de plantation en tenant compte du futur mode d'exploitation. (C3) | Ils énoncent les dispositions légales concernant les distances à respecter. (C2)<br>Ils décrivent les avantages et inconvénients des différentes installations de soutien du vignoble (C2) | |
| d3.4 | Ils calculent le nombre de jeunes plants nécessaires ainsi que le besoin en matériel pour la nouvelle parcelle. (C3) | Ils calculent, à l'aide d'exemples, les coûts d'une nouvelle installation et le matériel nécessaire. (C3)<br>Ils indiquent les délais de commande pour l'obtention de jeunes plants. (C2) | |
| d3.5 | Ils préparent les lignes de vignes manuellement (à l'aide du théorème de Pythagore). (C4) | Ils appliquent le théorème de Pythagore. (C3) | |
| d3.6 | Ils mettent en place le vignoble et, si nécessaire installent des mesures de protection (p. ex. : protection contre la grêle). (C3) | | Ils mettent en place le vignoble et installent des systèmes de protection. (C3) |
| d3.7 | Ils évaluent la nécessité d'un système d'irrigation et déterminent le modèle adéquat ainsi que les capacités nécessaires. (C3) | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents systèmes d'irrigation. (C2)<br>Ils calculent à l'aide d'exemples les coûts d'une telle installation. (C3)<br>Ils calculent à l'aide d'exemples les dimensions nécessaires (p. ex. : diamètre du tuyau, pression) du système d'irrigation. (C3) | |
| d3.8 | Ils entretiennent le vignoble et s'assurent de son bon fonctionnement. (C3) | | |

**Compétence opérationnelle d4 : Planter et soigner les jeunes plants**

*Les viniculteurs orientation vigne plantent et soignent les jeunes vignes. A cet effet, ils considèrent les valeurs en éléments nutritifs et le moment de plantation optimal. Ils agissent soigneusement et veillent à ce que le sol soit facile à travailler.*

| Les viniculteurs orientation vigne contrôlent la qualité des jeunes plants et les préparent à la plantation. Ils plantent la vigne manuellement ou à l'aide de machines. Selon les besoins ils entreprennent les mesures d'entretien nécessaires : ils attachent les jeunes plantes, arrosent, ébourgeonnent et taillent correctement. | | | |
|---|---|---|---|
| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
| d4.1 | Ils contrôlent la qualité des jeunes plants et les préparent (p. ex.: couper les racines). (C3) | Ils expliquent les procédés de la multiplication des plantes et les dispositions légales y relatives. (C2) | Ils effectuent plusieurs procédés de greffage. (C3) |
| d4.2 | Ils plantent les jeunes vignes manuellement ou à l'aide de machines. (C3) | Ils comparent les coûts d'une installation manuelle ou mécanique du vignoble (y compris de la plantation). (C2) | Ils mettent en place une jeune plantation. (C3) |
| d4.3 | Ils entretiennent la jeune vigne avec les mesures adéquates (p. ex. : attacher, arroser, ébourgeonner). (C3) | Ils présentent différentes installations d'irrigation. (C2) | |
| d4.4 | Ils taillent la jeune vigne professionnellement. (C3) | Ils décrivent la taille de formation chez les jeunes vignes. (C2) | |

| **Compétence opérationnelle d5 : Tailler la vigne**<br>*Les viniculteurs taillent la vigne professionnellement pour maintenir sa longévité et atteindre la qualité souhaitée. Ils se distinguent par une bonne capacité physique et d'observation. De plus ils travaillent de manière précise afin d'assurer la pérennité de la vigne.*<br>Les viniculteurs déterminent préalablement un système de taille approprié. Ils préparent les outils nécessaires pour le prétaillage et la taille et vérifient leur fonctionnement. Ils effectuent les différentes tailles professionnellement. Enfin, ils broient les sarments et entretiennent tout le matériel utilisé. | | | |
|---|---|---|---|
| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
| d5.1 | Ils déterminent le système de taille. (C3) | Ils décrivent la physiologie de la vigne. (C2)<br>Ils expliquent les avantages et inconvénients des différents modes de conduite et leurs effets sur la pérennité du cep et son rendement. (C2)<br>Ils expliquent différents types de taille. (C2) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| d5.2 | Ils prétaillent la vigne de façon mécanique ou manuelle, si nécessaire. (C3) | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents moyens pour la taille et le prétaillage de la vigne ainsi que leurs fonctions. (C2) | |
| d5.3 | Ils préparent le matériel de taille et s'assurent de leur fonctionnement. (C3) | | |
| d5.4 | Ils taillent la vigne professionnellement. (C3) | | |
| d5.5 | Ils éliminent les sarments de manière professionnelle et les broient. (C3) | Ils décrivent les machines utilisées pour le broyage des sarments ainsi que leurs fonctions. (C2) | |
| d5.6 | Ils entretiennent et rangent les machines et outils professionnellement. (C3) | | |

**Compétence opérationnelle d6: Fertiliser la vigne**

*Les viniculteurs orientation vigne fertilisent les vignes en fonction des besoins. Ils considèrent les cycles des éléments ainsi que les effets des engrais sur l'ensemble de l'écosystème (sol, eaux, air, plantes). Ils contribuent ainsi au maintien et à la promotion d'une fertilité durable du sol.*

Les viniculteurs orientation vigne évaluent l'état nutritionnel du vignoble et calculent les apports nécessaires à l'aide d'analyses de sol. Sur cette base, ils établissent un plan de fumure pour le vignoble. Ils tiennent compte de la forme de l'engrais (minéral ou organique) pour déterminer le moment d'épandage de l'engrais et finalement l'épandent professionnellement.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| d6.1 | Ils évaluent l'état nutritif du vignoble (carences et excès). (C4) | A l'aide d'exemples, ils déterminent les symptômes de carences et d'excès en éléments nutritifs de la vigne. (C3) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| d6.2 | Ils calculent le besoin en éléments nutritifs de la vigne sur la base d'analyses de sol et en considérant les interactions entre les éléments fertilisants et les sources d'engrais organiques. (C3) | Ils calculent le besoin en éléments nutritifs de la vigne à l'aide d'exemples et en considérant les interactions entre les éléments fertilisants et les sources d'engrais organiques. (C3) | |
| d6.3 | Ils élaborent un plan de fumure pour le vignoble en considérant la forme d'engrais (minéral ou organique). (C3) | Ils établissent des plans de fertilisation à l'aide de résultats de laboratoire des analyses de sol. (C3) | |
| d6.4 | Ils définissent le moment d'épandage en fonction du type d'engrais et fertilisent les vignes selon le plan de fumure (avec des machines ou manuellement). (C3) | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents engrais organiques et minéraux. (C2) | Ils utilisent correctement des épandeurs à engrais . (C3) |

**Compétence opérationnelle d7 : Effectuer les travaux de la feuille**

*Les viniculteurs effectuent les travaux de la feuille afin d'assurer un état sanitaire sain de la vigne et la qualité des raisins. Ils disposent d'une bonne condition physique et d'une bonne capacité d'organisation. Ils mettent en œuvre des mesures respectueuses de l'environnement et du sol.*

Les viniculteurs déterminent le stade phénologique de développement de la vigne afin de définir le moment idéal pour les travaux de la feuille. Ils préparent les machines et le matériel pour les travaux de la feuille et les exécutent ensuite avec leurs équipes. Ces travaux comprennent différentes activités comme épamprer, palisser et fixer les sarments et les rameaux de vigne, effeuiller la zone de la grappe et couper les extrémités des rameaux.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| d7.1 | Ils définissent les stades phénologiques de la vigne. (C4) | Ils expliquent les processus physiologiques des différents stades phénologiques. (C2) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| d7.2 | Ils régulent la quantité de raisin et la végétation en ébourgeonnant et épamprant. (C3) | Ils expliquent les procédés de la régulation de la quantité de raisin en fonction du mode de conduite. (C2) | |
| d7.3 | Ils préparent le matériel et les machines pour les travaux de la feuille. (C3) | Ils décrivent les avantages et inconvénients des machines et matériaux pour la conduite des travaux de la feuille. (C2) | |
| d7.4 | Ils palissent la vigne dans les fils ou attachent les rameaux. (C3) | | |
| d7.5 | Ils effeuillent la zone de la grappe manuellement ou mécaniquement. (C3) | Ils décrivent les influences des effeuilles quant à la physiologie de la vigne et à la santé de la plante. (C2) | |
| d7.6 | Ils cisaillent les pointes manuellement ou mécaniquement. (C3) | Ils décrivent les influences du cisaillage sur la physiologie de la vigne. (C2) | |

**Compétence opérationnelle d8 : Protéger la vigne des organismes nuisibles**

*Les viniculteurs orientation vigne protègent les vignes des organismes nuisibles, avec une approche durable. Ils comprennent les interactions de l'écosystème et l'importance des mesures préventives et les conséquences du changement climatique. Ils s'informent des connaissances actuelles en matière de nouvelles approches écologiques et de méthodes de régulation (p. ex. variétés résistantes).*

Les viniculteurs orientation vigne déterminent les risques de maladie à l'aide de modèles de prévision et d'outils de surveillance et définissent les mesures appropriées pour la protection phytosanitaire de leur vignoble. Ils mettent en œuvre des mesures prophylactiques afin de prévenir la propagation d'organismes nuisibles. Ils contrôlent régulièrement l'état sanitaire des vignes afin d'identifier précocement une attaque. Ils déterminent et mettent en œuvre des mesures directes appropriées pour endiguer les organismes nuisibles. Ce faisant, ils tiennent compte du principe du seuil d'intervention. Ils nettoient les moyens auxiliaires et les appareils utilisés pour la protection des plantes conformément aux prescriptions légales. Enfin, ils contrôlent l'efficacité des mesures appliquées et prennent des mesures correctives si nécessaire.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| d8.1 | Ils déterminent les risques liés aux organismes nuisibles à l'aide de modèles de prévision et d'outils de surveillance et définissent les mesures appropriées pour la protection phytosanitaire. (C3)<br><br>Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br><br>In einer Kultur die häufigsten Beikräuter, Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)<br><br>Expliquer et appliquer le principe de protection intégrée des plantes et la pyramide phytosanitaire (C3) | Ils expliquent le cycle biologique des principaux organismes nuisibles de la vigne. (C2)<br><br>Ils expliquent l'utilisation de produits phytosanitaires pour endiguer les organismes nuisibles de la vigne selon le principe de seuil d'intervention. (C2)<br><br>Ils décrivent les prérequis pour un équilibre optimal entre auxiliaires et ravageurs. (C2)<br><br>Ils interprètent les modèles pour endiguer les organismes nuisibles de la vigne. (C4)<br><br>Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br><br>In einer Kultur die häufigsten Beikräuter, Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)<br><br>Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3) | Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br><br>Indiquer et mettre en œuvre les mesures suivant le principe S.T.O.P. (Substitution de la substance dangereuse, mesures Techniques, mesures Organisationnelles, mesures et équipement de Protection individuelle EPI) (C3)<br><br>Indiquer les sources d'information et les systèmes de pronostics pour la protection phytosanitaire et les utiliser comme documentation appropriée pour prendre des décisions (C3)<br><br>Documenter l'utilisation des produits phytosanitaires (C3)<br><br>Donner des instructions claires et complètes à d'autres personnes (C3)<br><br>Indiquer clairement à d'autres personnes les mesures permettant d'éviter les accidents, les atteintes à la santé et les empoisonnements des personnes, des animaux et de l'environnement, et leur expliquer leur mise en œuvre (C3) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Expliquer et appliquer le principe de protection intégrée des plantes et la pyramide phytosanitaire (C3) | Contrôler les travaux effectués et en évaluer l'exécution conforme aux instructions (C3) |
| d8.2 | Ils évitent l'expansion d'organismes nuisibles dans la vigne à l'aide de mesures indirectes (prophylaxies) (C3)<br>Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>In einer Kultur vorhandene Nützlinge erkennen und Nützlinge zur Bekämpfung von Schädlingen fördern und fachgerecht einsetzen (K3) | Ils décrivent les mesures prophylactiques possibles pour contrer l'expansion des organismes nuisibles de la vigne. (C2) | Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>Identifier et favoriser les auxiliaires dans une culture et les employer correctement pour lutter contre les ravageurs (C3) |
| d8.3 | Ils contrôlent l'état sanitaire des plantes en considérant le stade phénologique et identifient les organismes nuisibles. (C4) | Ils décrivent les symptômes typiques provoqués par les organismes nuisibles. (C2)<br>Ils expliquent le principe du seuil d'intervention. (C2) | |
| d8.4 | Ils choisissent selon leurs observations et évaluations les mesures de lutte directe pour endiguer les organismes nuisibles et les mettent en œuvre (mesures biologiques, mécaniques, biotechniques, chimiques). (C4)<br>Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>Auflagen betreffend Anwendungshäufigkeit zur Verhinderung der Resistenzbildung und Resistenzausbreitung herauslesen und bei der Planung sowie Anwendung berücksichtigen (K3)<br>Choisir et appliquer des procédés physiques, biologiques et biotechnologiques appropriés pour réguler les ravageurs et les maladies (C4)<br>Comparer l'emploi de produits phytosanitaires aux autres mesures possibles et justifier une | Ils démontrent les liens entre les mesures directes d'endiguement des organismes nuisibles de la vigne et leurs effets sur l'écosystème. (C4)<br>Ils expliquent la stratégie quant aux produits phytosanitaires. (C2)<br>Ils décrivent les différents outils de pulvérisation des produits phytosanitaires. (C2)<br>Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die vorgeschriebenen Schutzmassnahmen befolgen (K3)<br>Die Bedeutung von Rückstandshöchstgehalten gemäss Lebensmittelgesetzgebung und von | Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz:<br>Relever sur les étiquettes ou dans la documentation appropriée les informations sur les dangers et les conditions à respecter et expliquer les restrictions d'emploi d'un produit au choix (C3)<br>Décrire la législation en matière de protection de l'environnement et de la santé ainsi qu'en matière de sécurité au travail, relever sur les étiquettes ou dans la documentation appropriée les dispositions concernant l'emploi des produits phytosanitaires et les appliquer correctement (C3)<br>Évaluer la dangerosité des substances indiquée sur les étiquettes et les notices d'emballage et |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | lutte directe contre les maladies et les ravageurs (C4)<br><br>Choisir à l'aide de la documentation adaptée les herbicides, fongicides et insecticides appropriés pour lutter contre une maladie ou une infestation de ravageurs et calculer la quantité exacte de produits et d'eau (C3) | Wartefristen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln beschreiben, Wartefristen aus Hilfsmitteln herauslesen und einhalten (K3)<br><br>Den richtigen Druck im Zusammenhang mit Düsengrösse, Geschwindigkeit und Ausbringmenge gemäss Anleitung einstellen, um Verluste zu vermeiden und mit möglichst wenig Wirkstoffen eine hohe Wirksamkeit zu erzielen (K3)<br><br>Chronische und akute Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf Organismen unterscheiden und Gefahren im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln beschreiben, die zu einer akuten oder chronischen Belastung von Organismen führen können (K2)<br><br>Die Bedeutung der Luftmenge und der Luftgeschwindigkeit beim Einsatz von Gebläsespritzen erklären (K2)<br><br>Décrire les différences de dégradabilité des produits phytosanitaires et expliquer leur influence sur la qualité des produits alimentaires (C2)<br><br>Expliquer l'importance de la quantité d'air et de la vitesse de l'air lors de l'emploi d'atomiseurs (C2) | prendre les mesures de protection prescrites (C3)<br><br>Choisir et utiliser l'équipement de sécurité qui convient lors de l'emploi des produits chimiques pour protéger la santé (peau, yeux, voies respiratoires) (C3)<br><br>En cas d'accident lié à des produits chimiques, appliquer la règle ORA (Observer, Réfléchir, Agir), prodiguer les premiers soins conformément à la fiche d'urgence et recourir aux moyens appropriés (C3)<br><br>Choisir et utiliser les agents extincteurs spécifiques aux produits phytosanitaires pour lutter contre les incendies (C3)<br><br>Choisir et appliquer des procédés physiques, biologiques et biotechnologiques appropriés pour réguler les ravageurs, les maladies et les adventices (C4)<br><br>Choisir à l'aide de la documentation adaptée les herbicides, fongicides et insecticides appropriés pour réguler les adventices ou lutter contre une maladie ou une infestation de ravageurs et calculer la quantité exacte de produits et d'eau (C3)<br><br>Mélanger les produits phytosanitaires en toute sécurité et appliquer le produit dans les règles avec la technique appropriée (C3)<br><br>Calibrer la vitesse du tracteur (C3)<br><br>Déterminer selon les instructions la pression correcte par rapport à la taille de la buse, à la vitesse de déplacement de l'engin et à la quantité épandue pour éviter les pertes et atteindre le maximum d'efficacité avec le minimum de substances actives (C3) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | Calculer la quantité à appliquer et la concentration correcte de la bouillie et éviter les résidus (C3)<br>Éviter dérive, évaporation et ruissellement lors de l'épandage des produits phytosanitaires (C3) |
| d8.5 | Ils nettoient et entretiennent les moyens utilisés selon les prescriptions légales (C3) | | Objectifs du permis produits phytosanitaires :<br>Entretenir, entreposer et éliminer les équipements de protection dans les règles (C3)<br>Nettoyer les pulvérisateurs et les filtres en des endroits appropriés et éliminer les résidus de produits, l'eau de rinçage et les emballages conformément aux prescriptions (C3)<br>Entretenir les pulvérisateurs conformément au mode d'emploi (C3) |
| d8.6 | Ils stockent et éliminent les produits phytosanitaires conformément aux dispositions légales. (C3) | | Objectifs du permis produits phytosanitaires :<br>Entreposer les produits phytosanitaires dans des endroits appropriés et sécurisés et utiliser ou éliminer dans les règles les restes de produits (C3)<br>Indiquer et appliquer les précautions d'emploi des produits phytosanitaires, notamment entreposage et préparation, épandage et application, entretien et travaux de suivi (C3) |
| d8.7 | Ils contrôlent l'efficacité des mesures pour endiguer les organismes nuisibles et conduisent des mesures de correction. (C4) | | |

**Domaine de compétences opérationnelles e : Récolte du raisin**

**Compétence opérationnelle e1 : Estimer la récolte du raisin et réguler le rendement**

*Les viniculteurs estiment la récolte et régulent le rendement. Ils veillent à une estimation correcte de la récolte à l'aide de procédures d'échantillonnage précises. Lors de la régulation du rendement, ils doivent se montrer conséquents afin de répondre aux exigences de qualité de la cave et de la législation en vigueur.*

Les viniculteurs estiment la récolte de raisin à l'aide d'un échantillonnage (effectué sur un nombre de ceps) duquel ils dénombrent le nombre de grappes et les baies. A l'aide du résultat du poids des grappes et de la surface ils calculent le poids attendu par $m^2$ ainsi que le rendement estimé. De là, ils calculent la régulation nécessaire. Ils écrivent tous leurs calculs et les communiquent aux partenaires. Ils ôtent les grappes en trop et immatures professionnellement selon le calcul de rendement (régulation).

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| e1.1 | Ils effectuent une estimation de récolte. (C3) | Ils nomment les critères pour le prélèvement d'un échantillon. (C1)<br>Ils calculent à l'aide d'exemples les surfaces et les poids. (C3)<br>Ils énumèrent les différentes méthodes d'estimation de récolte. (C1)<br>Ils consultent les poids des baies des différents cépages. (C1) | |
| e1.2 | Ils calculent la régulation nécessaire sur la base du rendement total en fonction des objectifs visés.. (C3) | Ils expliquent les différentes législations en vigueur concernant les rendements. (C2) | |
| e1.3 | Ils calculent des prévisions de récoltes et communiquent aux partenaires. (C3) | Ils présentent de différentes manières les données ci-dessus. (C3) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| e1.4 | Ils ôtent les grappes en trop et immatures professionnellement selon le calcul de rendement (régulation). (C3) | Ils expliquent les effets de la régulation. (C2)<br>Ils expliquent le développement de la maturation du raisin. (C2) | |

**Compétence opérationnelle e2 : Analyser et évaluer les baies**

*Les viniculteurs analysent les baies afin d'évaluer l'état sanitaire et la qualité du raisin. C'est pourquoi ils ont besoin de compétences sensorielles développées. Ils doivent également veiller au changement climatique pour reconnaître prématurément de nouvelles maladies ou dérangements physiologiques.*

Les viniculteurs analysent l'état sanitaire du raisin en effectuant un échantillonnage duquel ils mesurent l'acidité, le pH, la teneur en sucre ainsi que le poids de la baie dans leur propre laboratoire. Ils dégustent les baies afin de déterminer la maturité phénolique. Ils évaluent le jus, la peau et les pépins de la baie. Ils interprètent les résultats d'analyses avec les responsables et estiment le moment de récolte.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| e2.1 | Ils analysent la qualité sanitaire du raisin. (C4) | Ils expliquent les causes et évolutions des différents symptômes de maladies et dégâts sur le raisin. (C2)<br>Ils indiquent les différentes méthodes d'évaluation de la qualité sanitaire du raisin. (C1) | |
| e2.2 | Ils effectuent un prélèvement de baies (p. ex. : sur 100 baies). (C3) | Ils effectuent à l'aide d'un exemple fictif un test sur les baies (p. ex. : sur 100 baies). (C3) | |
| e2.3 | Ils mesurent et évaluent l'acidité, le pH, le sucre et le poids de la baie (dans leur propre laboratoire). (C4) | Ils déterminent, à l'aide de différents outils de mesure et d'analyse, l'acidité, le pH, le sucre et le poids de la baie. (C3)<br>Ils expliquent comment et avec quels outils de mesure et d'analyse ils obtiennent les valeurs | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | d'acidité, de pH, de teneur en sucre et le poids de la baie. (C2)<br>Ils démontrent les liens entre l'acidité, le pH et la teneur en sucre dans le processus de maturation. (C3)<br>Ils expliquent les différents composants ainsi que les processus biochimiques de la maturation de la baie. (C2)<br>Ils définissent les différentes maturités (technologique, phénolique, aromatique et œnologique) selon l'objectif recherché et les prescriptions légales en vigueur | |
| e2.4 | Ils dégustent et évaluent les peaux, les jus et les pépins. (C4) | Ils décrivent les exigences de maturité du jus de la baie, de la peau et des pépins selon le produit souhaité. (C2) | |
| e2.5 | Ils interprètent avec les responsables (maître caviste / supérieur) les résultats afin de déterminer la date de récolte. (C4) | Ils expliquent l'indice de maturité du raisin. (C2) | |

**Compétence opérationnelle e3 : Préparer et organiser les vendanges**

*Les viniculteurs préparent et organisent les vendanges en anticipant et réagissant rapidement. Ils considèrent les conditions météorologiques, le marché du travail et l'arrivée de (nouveaux) ravageurs. La coordination des travaux de récolte requiert des compétences de gestion d'équipe et d'organisation.*

Les viniculteurs préparent les vendanges en collaborant avec les responsables de la cave et en déterminant l'ordre des parcelles (en fonction de la maturité et l'état sanitaire du raisin). Ils coordonnent les travaux de récolte en termes de personnel et en considérant les conditions météorologiques et l'état sanitaire du raisin. Ils préparent et acheminent le matériel de récolte jusqu'aux parcelles.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| e3.1 | Ils définissent la collaboration avec les responsables de la cave en fonction du style de vin souhaité (par ex. : machine de récoltes). (C3) | Ils expliquent les différents styles de vins et techniques de vinification. (C2)<br>Ils expliquent les coûts ainsi que les avantages et inconvénients des différentes méthodes de récolte. (C1) | |
| e3.2 | Ils définissent le planning des vendanges (ordre des parcelles) en fonction des analyses de maturité et de l'état sanitaire. (C3) | Ils expliquent les particularités des différents cépages (p. ex. : maturité, sensibilités aux maladies). (C2) | |
| e3.3 | Ils coordonnent les vendanges en termes de personnel (collaborateurs, et aides) en fonction des conditions météorologiques et de l'état sanitaire des baies. (C3) | | |
| e3.4 | Ils préparent et contrôlent le matériel et machines de récolte (p. ex. : sécateurs, récipients). (C3) | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| e3.5 | Ils acheminent le matériel de récolte aux parcelles. (C3) | Ils expliquent les règles de sécurité en vigueur pour le transport du matériel de récolte. (C2) | |

**Compétence opérationnelle e4 : Récolter et transporter le raisin**

*Les viniculteurs récoltent et transportent le raisin. Afin de répondre au rythme de travail soutenu, notamment durant les vendanges, ils doivent faire preuve d'endurance et être de bonne constitution (physique et mentale). Ils sont soucieux d'assurer une productivité élevée tout en garantissant la qualité souhaitée.*

Les viniculteurs coupent le raisin avec les outils de récolte spécifiques à l'exploitation. Ils évaluent l'état sanitaire du raisin et le trient avant de livrer la récolte pour transformation. Ils nettoient et entretiennent le matériel de récolte.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| e4.1 | Ils récoltent les grappes avec les différents moyens spécifiques à disposition. (C3) | Ils expliquent les avantages et inconvénients des différents moyens à disposition pour récolter le raisin. (C2) | |
| e4.2 | Ils évaluent l'état sanitaire des grappes et adaptent la manière de récolter en conséquence (trier). (C4) | Ils expliquent les fonctions d'une machine à vendanger. (C2) | |
| e4.3 | Ils livrent la récolte pour la transformation. (C3) | | |
| e4.4 | Ils lavent et entretiennent les outils de récolte spécifiques à l'exploitation. (C3) | Ils expliquent les processus de nettoyage (HACCP). (C2)<br>Ils expliquent les avantages et inconvénients des différents produits de nettoyage. (C2) | |

**Domaine de compétences opérationnelles f : Encavage et vinification du raisin**

**Compétence opérationnelle f1 : Préparer la cave**

*Les viniculteurs préparent la cave soigneusement avec pour objectif de vinifier dans un environnement de travail propre, efficient et avec des machines fonctionnelles. Lors du nettoyage de la cave, ils utilisent des produits de nettoyage respectueux de l'environnement, économisent les ressources (en particulier l'eau) et respectent le protocole d'hygiène. Ils doivent comprendre les aspects techniques et énergétiques ainsi qu'être ouverts à de nouvelles technologies afin de vérifier les fonctions des machines de cave. La sécurité au travail (p. ex. : gaz issu de la fermentation) est toujours une priorité absolue.*

Les viniculteurs calibrent les outils d'analyses et de mesures (p. ex. : réfractomètre, balance). Ils nettoient les machines, cuves et sol selon le protocole d'hygiène. Ils évaluent les fonctions et sécurités des machines (p. ex. : pressoir, machine de tri, égrappeuse, pompes). Ils inventorient les produits œnologiques et de nettoyage en termes de quantité, de conservation et de qualité. Ils contrôlent les conditions de la cave et les adaptent (température, humidité, luminosité, odeur, qualité de l'air).

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f1.1 | Ils calibrent les outils d'analyses et de mesures (p. ex. : le réfractomètre). (C3) | Ils décrivent l'utilisation des outils d'analyses (p. ex. : mesurer la teneur en sucre). (C2)<br>Ils décrivent et calibrent les outils d'analyses du raisin et du moût. (C3) | |
| f1.2 | Ils nettoient les sols, les machines (presse, machine de tri, égrappeuse, pompes, tuyaux) et les cuves selon un protocole d'hygiène et évaluent ceux-ci quant à leur sécurité et fonctionnalité. A cet effet, ils utilisent les produits de nettoyage autorisés au mode de production et utilisent l'eau avec parcimonie (C4) | Ils décrivent les avantages et inconvénients ainsi que les dangers liés aux produits de nettoyage. (C2)<br>A l'aide d'exemples, ils élaborent des solutions afin de préserver les ressources naturelles (eau, énergies). (C2) | Ils nettoient les sols, les machines (presse, machines de tri, égrappeuse, pompes et tuyaux) et les cuves selon un protocole d'hygiène et évaluent ceux-ci quant à leur fonctionnalité et sécurité. (C4) |
| f1.3 | Ils inventorient les produits œnologiques et de nettoyage (p. ex. : quantité, péremption, qualité,) et les entreposent de manière professionnelle et sécuritaire. (C4) | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| f1.4 | Ils contrôlent les conditions de la cave et les adaptent en tenant compte de l'efficience énergétique (température, humidité, lumière, odeur, qualité de l'air, gaz issus de la fermentation). (C4) | Ils décrivent les conditions de cave optimales pour les différents types de vin. (C2)<br>A l'aide d'exemples, ils démontrent des solutions énergétiquement efficientes pour le climat intérieur de la cave. (C2) | Ils appliquent des solutions énergétiquement efficientes pour le climat intérieur de la cave (p. ex. : récupération de chaleur). (C3) |

**Compétence opérationnelle f2 : Réceptionner et transformer le raisin**

*Les viniculteurs réceptionnent le raisin pour le transformer. Ils utilisent l'eau avec parcimonie et évitent le gaspillage alimentaire.*

Les viniculteurs préparent les machines et contenants nécessaires aux méthodes de vinification et aux quantités de récolte prévues. Ils évaluent le raisin avec une analyse sensorielle et discutent des étapes de transformation suivantes avec le responsable. Ils mesurent la teneur en sucre du raisin, déterminent le poids des lots de raisins et documentent les chiffres clés conformément à l'ordonnance légale (parcelle, cépage, etc.). Ils conduisent les fermentations sur la base de la méthode de vinification prévue et en ajoutant différents produits œnologiques.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f2.1 | Ils préparent les machines et contenants en fonction des méthodes de transformation et des quantités. (C3) | Ils nomment les avantages et inconvénients (y compris économiques) des différentes machines (p. ex. : pressoir, machine de tri, égrappeuse, pompes) et cuves et décrivent leurs fonctions et précautions d'entretien. (C2) | |
| f2.2 | Ils évaluent la qualité du raisin à l'aide des sens et définissent les étapes de transformation suivantes avec les responsables. (C4) | Ils décrivent les différentes maladies et défauts du raisin et expliquent leurs effets sur la suite des procédés de transformation. (C2)<br>Ils établissent un protocole de vendange altéré. (C3) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| f2.3 | Ils évaluent la qualité du raisin à l'aide d'analyses et définissent les étapes de transformation suivantes avec le responsable. (C4) | Ils relèvent précisément les mesures d'analyses et les interprètent. (C3) | |
| f2.4 | Ils déterminent le poids et la teneur en sucre de la vendange et documentent les chiffres clés conformément aux prescriptions légales d'acquis de vendange (p. ex. : parcelle, cépage) (C3) | Ils expliquent la signification des acquis de vendanges pour le contrôle de cave et les remplissent consciencieusement. (C2) | |
| f2.5 | Ils égrappent et foulent le raisin selon les méthodes de transformation planifiées. (C3) | Ils décrivent les différents procédés de transformation pour les vins rouges, rosés, blancs, mousseux et jus. (C2)<br>Ils décrivent le processus d'égrappage et de foulage. (C2) | |
| f2.6 | Ils pressent la vendange selon les méthodes de transformation planifiées. (C3) | Ils décrivent les différents types de pressoir ainsi que les différents programmes de pressurage. (C2)<br>Ils décrivent les cycles de pressurage et les conséquences qualitatives et économiques. (C2) | |
| f2.7 | Ils valorisent les sous-produits de vinification (p. ex.: compostage, distillation, filtration) ou les éliminent de manière adéquate. (C3) | Ils consultent les dispositions légales en vigueur en matière de gestion des sous-produits de vinification. (C1)<br>Ils indiquent les possibilités de valorisation des sous-produits de vinification, à l'aide d'exemples. (C2) | |

**Compétence opérationnelle f3 : Produire le moût et conduire la fermentation alcoolique**

*Les viniculteurs orientation cave produisent le moût et accompagnent le processus de fermentation. Ils utilisent les ressources (surtout l'eau) avec parcimonie, favorisent les circuits de refroidissement fermés et étudient les possibilités de récupération de chaleur.*

Les viniculteurs orientation cave transfèrent le jus de presse dans les cuves et y ajoutent des produits œnologiques. Ils clarifient le jus en fonction du produit recherché. Ils l'analysent et ajoutent éventuellement des intrants. Ils réhydratent les levures ou préparent un pied de cuve et l'ajoutent au jus. Ils contrôlent et documentent le déroulement de la fermentation. Ils traitent le moût à l'aide de différents procédés d'extraction. En cas de problèmes de fermentation, ils interviennent à temps. Ils retirent les grosses lies et maintiennent les récipients à bondes.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f3.1 | Ils pompent la vendange foulée et égrappée ou le moût dans les cuves. Puis selon l'état sanitaire et l'évaluation sensorielle, ils intègrent des intrants en accord avec les directives en vigueur. (C3) | Ils décrivent les propriétés des différents intrants œnologiques ainsi que leurs buts d'utilisation et dosage. (C2)<br>Ils consultent les bases légales concernant les produits œnologiques qui se trouvent dans l'ordonnance des denrées alimentaires. (C2) | |
| f3.2 | Ils clarifient le jus selon le produit attendu. (C3) | Ils décrivent les différents procédés de clarification (clarification statique et dynamique). (C2) | |
| f3.3 | Ils analysent le jus ou la vendange foulée (p. ex. : sucre, acidité, pH) et si nécessaire ajoutent des intrants en accord avec les différentes directives des labels et prescriptions légales. (C4) | Ils analysent les jus ou la vendange foulée (p. ex. : sucre, acidité, pH) et si nécessaire ajoutent des intrants en accord avec les différentes directives des labels et prescriptions légales. (C4)<br>Ils décrivent les différents procédés d'enrichissement (p. ex. : chaptalisation, osmose inverse, évaporation sous vide (eso) et acidification). (C2) | |
| f3.4 | Ils réhydratent les levures ou préparent un pied de cuve et l'intègrent au jus. (C3) | Ils décrivent les propriétés des levures. (C2) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Ils expliquent la différence entre les levures indigènes et sélectionnées. (C2)<br>Ils décrivent le processus d'élaboration d'un pied de cuve. (C2) | |
| f3.5 | Ils contrôlent la fermentation (sucre, température, analyse sensorielle) en considérant l'efficience énergétique et la préservation des ressources. (C3)<br>Ils documentent le procédé de fermentation et procèdent aux mesures nécessaires. (C3) | Ils interprètent un protocole de fermentation. (C3)<br>Ils expliquent l'influence du sucre, de la température et de l'alcool dans le processus de fermentation. (C2)<br>Ils expliquent la préservation des ressources naturelles et de l'efficience énergétique dans la gestion des températures de fermentation. (C2) | |
| f3.6 | Ils procèdent à la macération de la vendange foulée selon les produits attendus. (C3) | Ils décrivent les différentes procédures de macération. (C2) | |
| f3.7 | Ils identifient et résolvent les problèmes de fermentation. (C3) | | |
| f3.8 | Ils soutirent les grosses lies et mettent à bonde. (C3) | | |

**Compétence opérationnelle f4 : Conduire la fermentation malolactique**

*Les viniculteurs orientation cave conduisent la fermentation malolactique si elle est nécessaire pour le style de vin souhaité. Ce processus exige un contrôle précis des températures et un respect strict des règles d'hygiène.*

Les viniculteurs orientation cave analysent le vin rond et décident si la fermentation malolactique (FML) doit être effectuée ou non. Pour lancer le processus FML, ils adaptent la température et le pH du vin rond et ajoutent le cas échéant des cultures de bactéries. Ils évaluent les acides lactique, malique et tartrique. En cas de divergences, ils prennent les mesures qui s'imposent en collaboration avec le responsable.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f4.1 | Ils analysent le vin rond (pH, sucre, analyse sensorielle) et décident s'il faut conduire la fermentation malolactique selon le type de vin souhaité. (C4) | Ils décrivent les processus physiques et chimiques de la fermentation malolactique (FML) . (C2) | |
| f4.2 | Ils adaptent les températures et le pH des vins ronds pour débuter la fermentation malolactique (le cas échéant intègrent la culture de bactéries). (C3) | Ils nomment les conditions favorables à une fermentation malolactique (FML). (C1) | |
| f4.3 | Ils évaluent l'acide lactique, malique et tartrique (p. ex. : à l'aide d'une chromatographie ou d'analyses de laboratoire) et lors d'incohérence ils entreprennent les mesures nécessaires en collaboration avec le responsable. (C4) | Ils interprètent un rapport chromatographique. (C3)<br>Ils interprètent un résultat d'analyses. (C3) | |

**Compétence opérationnelle f5 : Stabiliser le vin**

*Les viniculteurs orientation cave veillent lors de la stabilisation des vins, à préserver les ressources, en particulier l'eau.*

Les viniculteurs orientation cave stabilisent le vin microbiologiquement, chimiquement et physiquement. Ils réduisent la présence de microorganismes dans le vin à l'aide de procédés et produits œnologiques autorisés (p. ex. : filtration).

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f5.1 | Ils ajoutent des sulfites ou autres intrants (stabilisation microbiologique ou chimique) selon le cahier des charges en vigueur. (C3) | Ils expliquent les avantages et inconvénients des intrants pour la stabilisation microbiologique, chimique et physique (sulfite, acide ascorbique, etc.). (C2)<br>Ils expliquent les procédés microbiologiques, chimiques et physiques de la stabilisation des vins. (C2)<br>Ils calculent les quantités de SO2 à ajouter selon les prescriptions légales. (C3) | |
| f5.2 | Ils provoquent la précipitation tartrique à l'aide du froid et/ou d'intrants autorisés. (C3) | | |
| f5.3 | Ils réduisent la présence de microorganismes dans le vin à l'aide de procédés et intrants autorisés (p. ex. : préfiltration). (C3) | | |

**Compétence opérationnelle f6 : Elever et soigner le vin**

*Les viniculteurs orientation cave élèvent les vins. Ils s'assurent qu'ils évoluent conformément aux directives et que leurs propriétés organoleptiques ne changent pas. Il est important que les viniculteurs orientation cave respectent systématiquement les procédures et règles d'hygiène. Ils observent l'apparition de nouveaux microorganismes en raison du changement climatique, vérifient leurs influences sur le goût du vin et adaptent leurs procédés et produits en fonction des nouveaux souhaits des consommateurs.*

Les viniculteurs orientation cave évaluent régulièrement le vin avec des analyses sensorielles et analytiques (sulfites, qualité, charge microbiologique, défauts du vin). Lorsqu'ils prennent des mesures de régulation du vin, ils les documentent. Ils élèvent les vins à l'aide de technique d'élevage et dans des contenants différents selon le style de vin souhaité. Ils filtrent le vin si cela est prévu pour le produit visé. Ils dégustent des échantillons préliminaires d'assemblages possibles et les définissent en accord avec le responsable. Ils préparent les récipients pour les assemblages et assemblent les vins selon les instructions, prêts à être mis en bouteille. Ils documentent les assemblages.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f6.1 | Ils évaluent régulièrement le vin avec des analyses sensorielles et analytiques (sulfites, qualité, charge microbiologique, maladie du vin). (C4) | Ils effectuent différents procédés d'analyses pour l'évaluation d'un vin et interprètent les résultats. (C4)<br>Ils expliquent les différentes maladies et altérations du vin. (C2) | |
| f6.2 | Ils entreprennent des mesures de régulation et documentent les opérations dans le journal de cave en respectant les prescriptions légales. (C4) | Ils consultent les directives en vigueur concernant la traçabilité. (C1) | |
| f6.3 | Ils élèvent différents vins selon le style de produit souhaité (p. ex. : micro-oxygénation, collage, bâtonnage) (C3) | Ils décrivent les différentes méthodes d'élevage en fonction du mode de production (p. ex. : micro-oxygénation, collage, bâtonnage). (C2)<br>Ils décrivent les propriétés ainsi que les avantages et inconvénients des différents contenants (par ex. : bois, œufs, amphore, cuve inox, etc.). (C2) | Ils conduisent de petites réparations et entretiens sur les différents contenants. (C3) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| f6.4 | Ils filtrent le vin selon le style de produit souhaité. (C3) | Ils expliquent les avantages et inconvénients de la filtration ainsi que les différents types de filtres. (C2) | Ils filtrent du vin à l'aide de divers systèmes de filtration. (C3) |
| f6.5 | Ils dégustent des échantillons d'assemblages possibles. (C3) | Ils expliquent les directives en vigueur pour les assemblages. (C2) | |
| f6.6 | Ils définissent les assemblages en collaboration avec le responsable. (C3) | | |
| f6.7 | Ils préparent les contenants pour les assemblages et assemblent les vins selon les directives reçues et prêts à être mis en bouteille. (C3) | | |
| f6.8 | Ils documentent les assemblages dans le livre de cave. (C3) | | |

**Compétence opérationnelle f7 : Conditionner le vin**

*Les viniculteurs orientation cave conditionnent le vin dans différents contenants. Afin de satisfaire aux exigences de qualité, il est essentiel de respecter le concept d'hygiène. Les viniculteurs orientation cave doivent être bien organisés et ouverts au changement. Les goûts et les habitudes des consommateurs évoluent constamment (p. ex. : le besoin de bouteilles plus petites ou de matériaux plus durables), il faut donc en tenir compte lorsque le vin est mis en bouteille.*

Les viniculteurs orientation cave contrôlent le matériel nécessaire à la mise en bouteille et le préparent. Ce faisant, ils s'assurent que les exigences légales en matière d'étiquetage des produits soient respectées. Ils planifient et organisent le processus de mise en bouteille (collaborateurs, lieu de stockage, machines, etc.). Ils installent la chaîne de mise en bouteille et la stérilisent avant de conditionner le vin dans les contenants correspondants. Ils contrôlent et documentent le processus de mise en bouteille. Ils établissent un inventaire du stock de bouteilles. En cas d'endommagement d'un contenant, ils prennent des mesures d'entretien. Ils trient et éliminent les déchets professionnellement.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| f7.1 | Ils contrôlent et préparent le matériel nécessaire à la mise en bouteille (p. ex. : contenants, bouchons, étiquettes). (C3) | Ils décrivent les propriétés ainsi que les avantages et inconvénients des différents consommables de la mise en bouteille (p. ex. : contenants, bouchons, étiquettes). Ils effectuent des liens avec le stockage (p. ex. : capacités de stockage du vin, espace disponible) ainsi que leurs influences sur la durabilité. (C2) | |
| f7.2 | Ils s'assurent que les directives légales à l'étiquetage du produit soient respectées. (C2) | Ils consultent les directives légales à l'étiquetage des produits. (C1) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| f7.3 | Ils planifient et organisent la mise en bouteille (par ex. : collaborateurs, espace de stockage, machines). (C4) | Ils créent une planification des matériaux et des coûts consciencieuse pour la mise en bouteille (p. ex. : tarif de location des machines, bouteilles, bouchons) (C3)<br>Ils élaborent une planification exemplaire en considérant la vitesse de production des machines de mise en bouteille. (C3)<br>Ils planifient consciencieusement les ressources humaines pour le processus de mise en bouteille. (C3) | |
| f7.4 | Ils préparent la machine de mise en bouteille et la stérilisent. (C3) | Ils décrivent le procédé de stérilisation. (C2) | Ils utilisent une chaîne de mise en bouteille et la stérilisent. (C3) |
| f7.5 | Ils conditionnent le vin dans les contenants choisis. (C3) | Ils décrivent les dangers du processus de mise en bouteille (impuretés, niveau de remplissage, pression maximale, sécurité au travail). (C2) | Ils mettent le vin en bouteille dans les contenants. (C3) |
| f7.6 | Ils contrôlent et documentent le processus de mise en bouteille. (C4) | Ils conduisent un journal de cave fictif qu'ils documentent de manière exemplaire. (C3) | Ils contrôlent et documentent le processus de mise en bouteille. (C4) |
| f7.7 | Ils inventorient les bouteilles stockées. (C3) | | |
| f7.8 | Ils contrôlent l'état des emballages et entreprennent le cas échéant, les mesures nécessaires à leur entretien. (C3) | | |
| f7.9 | Ils trient et éliminent les déchets de manière adéquate. (C3) | Ils expliquent les directives de triage et d'élimination des déchets. (C2) | |

**Domaine de compétences opérationnelles g :** Commercialisation des produits

**Compétence opérationnelle g1 : Déguster le vin et évaluer sa qualité**

*Les viniculteurs dégustent le vin et évaluent sa qualité en faisant appel à la vue, à l'odorat et au goût. Ils doivent percevoir les caractéristiques techniques d'un vin par une analyse sensorielle et les exprimer par des termes techniques. En outre, une pratique régulière, de la discipline et de la concentration sont donc nécessaires. Ils sont conscients de l'équilibre entre le plaisir et le danger de la consommation d'alcool.*

Les viniculteurs aménagent les salles de dégustation et préparent la dégustation. Lors de la dégustation, ils évaluent la qualité d'un vin et décrivent ses qualités et ses défauts. Ils évaluent également le potentiel de vieillissement et de garde d'un vin et formulent une description du vin.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| g1.1 | Ils préparent la salle de dégustation de manière appropriée et attrayante. (C3) | Ils expliquent les facteurs importants à la préparation de la salle de dégustation et à la préparation de la dégustation. (C2) | |
| g1.2 | Ils évaluent la qualité du vin par l'observation, le nez et le goût. (C3) | Ils évaluent organoleptiquement les vins selon les critères et les fiches de dégustation officielles de l'OIV. (C3)<br>Ils décrivent les propriétés sensorielles de base des cépages issus des principales régions viticoles du monde. (C2)<br>Ils expliquent les bonnes pratiques de la dégustation (p. ex. : manipulation du verre de dégustation). (C2) | |
| g1.3 | Ils identifient les qualités et défauts du vin en utilisant les termes techniques appropriés. (C3) | Ils décrivent les qualités et défauts de différents types de vin à l'aide de termes techniques appropriés. (C3) | |
| g1.4 | Ils identifient le potentiel de garde et le vieillissement. (C3) | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| g1.5 | Ils formulent une description du vin (p. ex. : pour la vente). (C3) | | |
| g1.6 | Ils présentent les dangers d'une consommation d'alcool trop importante. (C3) | Ils expliquent les effets d'une consommation d'alcool trop importante. (C2) | |

**Compétence opérationnelle g2 : Déterminer les canaux de vente et réaliser des événements de vente**

*Les viniculteurs déterminent les canaux de vente appropriés pour leur vin et organisent un événement de vente, par exemple dans leur entreprise ou lors d'une manifestation. Leur présentation est convaincante. Ils adoptent une attitude avenante, prévenante et intéressée envers leurs clients.*

Les viniculteurs déterminent les canaux de vente appropriés à la commercialisation de leur vin, conformément aux souhaits de l'entreprise. Ils préparent et réalisent les événements de vente de manière autonome. Ils présentent leur entreprise aux clients, décrivent le vin et le servent de manière adéquate. Ils conduisent un entretien de vente et documentent le résultat une fois celui-ci terminé. Enfin, ils prennent congé des clients avec courtoisie et veillent à l'ordre dans les locaux de vente.

| **Objectifs évaluateurs entreprise** | | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Objectifs évaluateurs cours interentreprises** |
|---|---|---|---|
| g2.1 | Ils déterminent les canaux de vente adéquats pour leurs produits. (C3) | Ils mettent en évidence les avantages et inconvénients des différents canaux de vente (p. ex. : vente directe, œnotourisme). | |
| g2.2 | Ils préparent un évènement de vente en fonction du public cible (p. ex. : lors d'une manifestation, sur son exploitation). (C3) | Ils décrivent les différents groupes cibles pour les évènements de vente (p. ex. : clients privés, revendeurs, gastronomie). (C2)<br>Ils renseignent les prix en vigueur en fonction du groupe cible. (C2)<br>Ils élaborent un concept pour un évènement de vente. (C3) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| g2.3 | Ils accueillent les clients et présentent l'entreprise. (C3) | Ils présentent convenablement leur entreprise (p. ex. : à l'aide d'une vidéo ou d'une documentation). (C3) | |
| g2.4 | Ils ouvrent, présentent et servent le vin de manière adéquate. (C3) | | |
| g2.5 | Ils conduisent un entretien de vente et concluent la vente et la documentent (p. ex. : bon de livraison). (C3) | Ils expliquent les critères pour le bon déroulement d'un entretien de vente. (C2)<br>Ils conduisent un entretien de vente à l'aide de jeux de rôle. (C3) | |
| g2.6 | Ils prennent congé des clients avec courtoisie. (C3) | | |
| g2.7 | Ils rangent et nettoient l'espace de vente et le matériel de dégustation. (C3) | | |

# 5. Prescription pour le suivi des cours interentreprises lors d’une formation raccourcie

Les personnes en formation qui suivent une formation raccourcie doivent suivre l'ensemble des cours interentreprises afin d'assurer la sécurité au travail, la protection de la santé et le développement durable.

# Élaboration

Le plan de formation a été élaboré par [l'organisation du monde du travail signataire / les organisations du monde du travail] signataires. Il se réfère à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de l'Orfo] sur la formation professionnelle initiale de/d' [dénomination de la profession fém./masc.] avec [certificat fédéral de capacité (CFC)/attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)].

En cas de révision totale Orfo/Plan de formation
[Le plan de formation se base sur les dispositions transitoires de l'ordonnance sur la formation.]

[Lieu, date]
[Nom de l'Ortra]

| | |
|---|---|
| La présidente/Le président | La secrétaire générale/Le secrétaire général |
| [Prénom, nom] | [Prénom, nom] |

Après examen du plan de formation, le SEFRI donne son accord.

Berne, le [date/cachet]

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

Rémy Hübschi
Directeur suppléant
Chef de la division Formation professionnelle et continue

# Annexe 1:
# Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité

| Documents | Source |
|---|---|
| Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de [titre fém./titre masc.] | *Version électronique*<br>Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (www.bvz.admin.ch > Professions A-Z)<br>*Version papier*<br>Office fédéral des constructions et de la logistique (www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html) |
| Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de [titre fém./titre masc.] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final (y compris une grille d'évaluation et éventuellement le dossier des prestations des cours interentreprises et/ou le dossier des prestations à la formation à la pratique professionnelle) | [Nom de l'Ortra compétente] |
| Dossier de formation | [Nom de l'Ortra compétente] |
| Rapport de formation | Modèle SDBB \| CSFO<br>www.oda.berufsbildung.ch<br>[éventuellement nom de l'Ortra compétente] |
| [Documentation de la formation en entreprise] | Modèle SDBB \| CSFO<br>www.oda.berufsbildung.ch<br>[Nom de l'Ortra compétente] |
| [Programme de formation pour les entreprises formatrices] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| [Equipement/gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| [Programme de formation pour les cours interentreprises] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| [Règlement d'organisation pour les cours interentreprises] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| [Plan d'étude pour les écoles professionnelles] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| [Règlement de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité] | [Nom de l'Ortra compétente] |
| […] | […] |

# Annexe 2 :
# Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS *822.115*) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation [titre fém./titre masc.] dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées:

| **Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux** (Base : Liste de contrôle du SECO) | |
|---|---|
| **Chiffre** | **Travail dangereux** (Expression selon la liste de contrôle du SECO) |
| | |
| | |
| | |
| | |

| **Travail (travaux) dangereux** (conformément aux compétences opérationnelles) | **Danger(s)** | | **Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance** | **Mesures d'accompagnement prises par le professionnel[2] de l'entreprise** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Formation | | | Instruction des personnes en formation | Surveillance des personnes en formation | | |
| | | **Chiffre(s)[3]** | | Formation en entreprise | Appui durant les CI | Appui de l'EP | | En permanence | Fréquemment | Occasionnellement |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

**Légende :** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;
[Abréviations possibles : AA : année d'apprentissage ; ARF : après achèvement réussi de la formation ; BR : brochure ; LC : liste de contrôle]

2 Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.
3 Chiffre selon la liste de contrôle du SECO « Les travaux dangereux dans le cadre de la formation professionnelle initiale »

# [Annexe 3:]

# Glossaire (*voir *Lexique de la formation professionnelle, 4e édition 2013 revue et complétée, édité par le CSFO, Berne,* www.lex.formationprof.ch)

### Cadre européen des certifications (CEC)

Le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (CEC) vise à permettre la comparabilité des compétences et qualifications professionnelles entre les pays européens. Afin de relier les qualifications nationales au CEC et donc de pouvoir les comparer aux qualifications d'autres pays européens, plusieurs Etats membres élaborent des cadres nationaux des certifications (CNC).

### Cadre national des certifications (CNC formation professionnelle)

Le cadre des certifications a pour but d'accroître la transparence et la comparabilité, au niveau tant national qu'international, des diplômes de la formation professionnelle et de faciliter ainsi la mobilité sur le marché du travail. Le cadre des certifications comporte huit niveaux, distinguant chacun les trois catégories d'exigences «savoirs», «aptitudes» et «compétences». Un supplément descriptif standardisé du certificat est établi pour chaque diplôme de la formation professionnelle initiale.

### Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (CSDPQ)

Chaque ordonnance sur la formation professionnelle initiale définit, à la section 10, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) de la profession concernée ou du champ professionnel correspondant.
La commission est à la fois un organe stratégique regroupant les partenaires de la formation professionnelle en question et dotée d'une mission de surveillance, et un instrument d'avenir au service de la qualité selon l'art. 8 LFPr[4].

### Compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles permettent de gérer efficacement les situations professionnelles. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

### Cours interentreprises (CI)*

Les cours interentreprises visent à transmettre et à faire acquérir un savoir-faire de base. Ils complètent la formation en entreprise et la formation scolaire.

### Domaine de compétences opérationnelles

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

### Domaines de qualification*

Trois domaines de qualification figurent en règle générale dans l'ordonnance sur la formation. Ce sont respectivement le travail pratique, les connaissances professionnelles et la culture générale.

- **Domaine de qualification «travail pratique»**: Le travail pratique peut revêtir deux formes: celle d'un travail pratique individuel (TPI) ou celle d'un travail pratique prescrit (TPP).
- **Domaine de qualification «connaissances professionnelles»:** L'examen portant sur les connaissances professionnelles représente le volet scolaire et théorique de l'examen final. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Dans des cas dûment motivés, la culture générale peut être enseignée et évaluée en même temps que les connaissances professionnelles.
- **Domaine de qualification «culture générale»**: Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale.[5.] Si la culture générale est dispensée de ma-

[4] **RS 412.10**
[5] **RS 412.101.241**

nière intégrée, l'évaluation se fait en même temps que le domaine de qualification «connaissances professionnelles».

**Dossier de formation***

Le dossier de formation est un instrument servant à promouvoir la qualité de la formation à la pratique professionnelle. La personne en formation y consigne tous les travaux importants accomplis en lien avec les compétences opérationnelles qu'elle doit acquérir. En consultant le dossier de formation, le/la formateur/trice mesure l'évolution de la formation et l'engagement personnel dont fait preuve la personne en formation.

**Enseignement des connaissances professionnelles**

Les personnes en formation acquièrent les qualifications professionnelles en suivant l'enseignement dispensé par l'école professionnelle. Les objectifs et les exigences sont définis dans le plan de formation. Les notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles sont prises en compte dans la note globale de la procédure de qualification à titre de note d'expérience.

**Entreprise formatrice***

La formation à la pratique professionnelle est dispensée dans des entreprises tant du secteur privé que du secteur public. A cet effet, les entreprises doivent être au bénéfice d'une autorisation de former délivrée par l'autorité cantonale compétente.

**Lieux de formation***

La force de la formation professionnelle réside dans sa relation étroite avec le monde du travail. Celle-ci se reflète dans la collaboration entre les trois lieux de formation qui dispensent ensemble la formation initiale: l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les cours interentreprises.

**Objectifs et exigences de la formation professionnelle initiale**

Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale figurent dans l'orfo et dans le plan de formation. Dans le plan de formation, ils sont définis sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises).

**Objectifs évaluateurs**

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont reliés entre eux de manière cohérente dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours interentreprises sont différents. Mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

**Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation; orfo)**

Une orfo réglemente notamment, pour une profession donnée, l'objet et la durée de la formation professionnelle initiale, les objectifs et les exigences de la formation à la pratique professionnelle et de la formation scolaire, l'étendue des contenus de la formation, les parts assumées par les lieux de formation, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés. En règle générale, l'Ortra dépose une demande auprès du SEFRI en vue de l'édiction d'une orfo, qu'elle élabore en collaboration avec la Confédération et les cantons. La date d'entrée en vigueur d'une orfo est définie par les partenaires de la formation professionnelle. Le SEFRI est l'instance chargée de l'édiction.

**Organisation du monde du travail (Ortra)***

Dénomination collective, l'expression «organisations du monde du travail» désigne à la fois les partenaires sociaux, les associations professionnelles ainsi que d'autres organisations compétentes et prestataires de la formation professionnelle. L'Ortra responsable d'une profession définit les contenus du plan de formation, organise la formation professionnelle initiale et constitue l'organe responsable des cours interentreprises.

**Partenariat sur la formation professionnelle***

La formation professionnelle est la tâche commune de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. Ces trois partenaires associent leurs efforts pour assurer une formation professionnelle de qualité et suffisamment de places d'apprentissage.

**Personne en formation***
Est considérée/considéré comme personne en formation celle ou celui qui a achevé la scolarité obligatoire et a conclu un contrat d'apprentissage régi par une ordonnance sur la formation.

**Plan de formation**

Le plan de formation accompagne l'ordonnance sur la formation. Il contient les bases de la pédagogie professionnelle, le profil de qualification, les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Le contenu du plan de formation est du ressort de l'Ortra nationale. Le plan de formation est élaboré et signé par l'Ortra/les Ortra.

**Procédure de qualification***

L'expression «procédure de qualification» est utilisée pour désigner toutes les procédures permettant de constater si une personne dispose des compétences opérationnelles définies dans l'orfo correspondante.

**Profil de qualification**

Le profil de qualification décrit les compétences opérationnelles que toute personne doit posséder à l'issue de sa formation. Il est établi à partir du profil d'activités et sert de base à l'élaboration du plan de formation.

**Rapport de formation***

Les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise donnent périodiquement lieu à un contrôle dont les résultats sont consignés dans le rapport de formation. Le contrôle revêt la forme d'un entretien structuré entre la formatrice/le formateur et la personne en formation.

**Responsables de la formation professionnelle***

Le cercle des responsables de la formation professionnelle comprend tous les spécialistes qui dispensent une partie de la formation initiale aux apprenti-e-s, qu'il s'agisse de la formation à la pratique professionnelle ou de la formation scolaire: formateurs actifs/formatrices actives dans les entreprises formatrices, formateurs/trices pour les cours interentreprises, enseignant-e-s de la formation initiale scolaire, expert-e-s aux examens.

**Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)**

En collaboration avec les partenaires de la formation professionnelle que sont les cantons et les organisations du monde du travail, le SEFRI assure la qualité et le développement continu de l'ensemble du système. Il veille à la comparabilité et à la transparence des offres dans toute la Suisse.

**Travail pratique individuel (TPI)**

Le TPI est l'une des deux formes que peut revêtir l'examen des compétences dans le domaine de qualification «travail pratique». L'examen a lieu dans l'entreprise formatrice dans le cadre d'un mandat à réaliser pour l'entreprise. Il est régi par les «Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final» de la profession correspondante.

**Travail pratique prescrit (TPP)***

Dans certaines professions, le travail pratique ne revêt pas la forme d'un travail individuel mais celle d'un travail prescrit. Deux experts en suivent l'exécution pendant toute la durée de l'examen. Tous les candidats accomplissent le même travail conformément aux dispositions figurant dans l'orfo (points d'appréciation et durée de l'épreuve).

# Précisions et explications pour l'élaboration du plan de formation (prière d'effacer après la rédaction du plan de formation)

## 1. Précisions concernant la rédaction du profil de qualification

### Précisions concernant le profil de la profession

Un bon profil de la profession est rédigé dans un langage clair et non technique. Il décrit les caractéristiques spécifiques à la profession et notamment ce que font les personnes qui exercent cette profession, où elles sont employées et en quoi la profession est importante. Le profil de la profession présenté ici reprend le contenu du profil de la profession tel qu'il apparaît dans les prescriptions sur la formation ou le reprend en le détaillant davantage. Concernant le volume, nous recommandons de ne pas dépasser deux pages. Le profil de la profession s'articule autour des cinq points ci-après.

- **Domaine d'activités**: Où les professionnels travaillent-ils? Quels clients entrent en ligne de compte? Quels sont les objectifs, mandats ou produits habituels? Avec qui les professionnels collaborent-ils?
- **Principales compétences opérationnelles**: Quelles sont les principales compétences opérationnelles? Quelles compétences opérationnelles un professionnel doit-il posséder? Comment les orientations et domaines spécifiques se différencient-ils les uns des autres?
- **Exercice de la profession**: Quelles sont les conditions-cadres qui régissent l'exercice de la profession? A quel degré d'autonomie ou de responsabilité les professionnels travaillent-ils? Jusqu'à quel point les professionnels doivent-ils se montrer flexibles, créatifs et innovants?
- **Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture**: En quoi les personnes qui exercent cette profession contribuent-elles au développement durable? Quelle importance la profession revêt-elle aujourd'hui et à terme?
- **Culture générale**: L'enseignement de la culture générale vise à transmettre des compétences fondamentales permettant aux personnes en formation de s'orienter sur les plans personnel et social et de relever des défis tant privés que professionnels. Dans quel cadre la culture générale est-elle importante pour la profession? Quels défis les professionnels doivent-ils relever vis-à-vis de la société et d'un point de vue linguistique?

## Précisions concernant le tableau «Vue d'ensemble des compétences opérationnelles»

Dans le tableau «Vue d'ensemble des compétences opérationnelles», les compétences opérationnelles sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles. Ce tableau sert de base à l'élaboration de l'ordonnance sur la formation, du plan de formation et des procédures de qualification, et contribue à la comparabilité de la profession sur le plan international.

**Domaines de compétences opérationnelles**
Les domaines de compétences opérationnelles regroupent des compétences proches les unes des autres ou formant un tout. Dans la formation professionnelle initiale, ils ont en outre une fonction structurale sur les trois lieux de formation et dans les procédures de qualification. Un domaine de compétences opérationnelles est toujours énoncé sous forme nominale (Ex.: Réparation de cycles).

**Compétences opérationnelles**
Il existe de nombreuses descriptions et définitions des compétences opérationnelles, qui représentent généralement la somme de toutes les compétences et reflètent la capacité d'une personne à s'organiser pour agir et se comporter correctement dans une situation donnée. La définition suivante peut être donnée:

**Une personne dispose des compétences opérationnelles requises si elle est capable d'exécuter des tâches et des activités professionnelles de manière ciblée, adéquate, autonome et flexible.**

Les compétences opérationnelles attendues des professionnels sont décrites dans le profil de qualification d'une formation professionnelle initiale. Elles détaillent le comportement observable que les entreprises attendent d'un professionnel ayant la qualification en question. Leur formulation doit être précise et concise. Une compétence opérationnelle s'articule en général autour des quatre éléments ci-après:

| **Activité**<br>Les verbes décrivent des actions vérifiables et observables dans des situations de travail. Ce principe permet de garantir l'évaluation des compétences opérationnelles. | **Objet**<br>L'objet de la compétence opérationnelle est formulé de manière précise et compréhensible. | **Contexte**<br>Les compétences opérationnelles prennent corps de par leur lien avec le profil de la profession et se différencient clairement des tâches générales. | **Exigence**<br>Les compétences opérationnelles reflètent les exigences minimales. Il doit être explicitement indiqué qu'elles sont exercées selon des directives ou en fonction d'exigences plus élevées. |
|---|---|---|---|
| Exécuter… | … des inscriptions… | … sur ou dans la pierre… | … conformément aux directives. |
| Manutentionner… | … les matières… | … sur le lieu de collecte… | … selon les indications du chauffeur. |
| Configurer… | … les postes de travail et services serveurs… | … pour une exploitation locale du réseau… | … conformément aux directives. |
| Entretenir... | ... des voies et des aiguillages… | ... (sur le tronçon ferroviaire)... | ... en équipe ou conformément aux directives. |
| Spécifier et élaborer... | ... le design… | ... pour les moyens de communication numériques interactifs… | ... (de manière autonome). |
| S'occuper... | ... de la salle à manger… | ... avant et après le repas... | ... (de manière autonome). |
| Tourner... | ... des pièces… | ... à l'aide de tours conventionnels... | ... conformément aux directives. |

Les éléments entre parenthèses ne doivent pas nécessairement être repris, car le contexte est déjà sous-entendu dans l'objet ou la définition de la compétence opérationnelle implique déjà l'exécution du travail de manière autonome.

## 2. Explications complémentaires concernant les compétences opérationnelles

Les quatre dimensions des compétences opérationnelles recouvrent différents éléments propres à chaque profession, qui se déclinent comme suit.

### 1. Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les domaines suivants:

- la connaissance des termes spécifiques (langage technique), des normes (de qualité), des éléments et des systèmes et de leur importance pour les situations de travail;
- la maîtrise des méthodes, procédures, outils et matériaux propres à la profession et leur utilisation dans les règles;
- la connaissance des dangers et des risques, des mesures de prévention et de protection qu'ils impliquent, et le sens des responsabilités qui s'impose.

### 2. Compétences méthodologiques

#### 2.1 Techniques de travail

Afin de s'acquitter de leurs tâches professionnelles, les [dénomination de la profession masc.] utilisent les méthodes, les équipements, les installations techniques et les moyens auxiliaires qui conviennent, leur but étant de travailler de manière organisée, de fixer des priorités, de mettre en place des processus de manière systématique et rationnelle, de garantir la sécurité au travail et de respecter les prescriptions en matière d'hygiène. Ils planifient leurs tâches selon différentes étapes, travaillent de manière efficace en suivant des objectifs et évaluent systématiquement leur travail.

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

Les [dénomination de la profession masc.] appréhendent les processus de travail dans le contexte de l'entreprise. Ils tiennent compte des différents processus situés en amont et en aval, et sont conscients des incidences de leurs activités sur les produits ainsi que sur les collaborateurs et les résultats de l'entreprise.

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

Dans les entreprises [description de l'activité], l'utilisation des moyens d'information et de communication est importante. Les [dénomination de la profession masc.] en sont conscients et participent à l'optimisation de la transmission des informations au sein de l'entreprise. Ils se procurent des informations de manière autonome et en font un usage profitable pour l'entreprise et pour leur propre apprentissage.

#### 2.4 Stratégies d'apprentissage

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement. Les [dénomination de la profession masc.] analysent leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, ils adoptent les stratégies qui leur conviennent le mieux de manière à apprendre avec plaisir et efficacement tout en approfondissant leurs compétences, tant en termes d'apprentissage tout au long de la vie qu'en termes d'apprentissage individuel.

#### 2.5 Techniques de présentation

Les résultats d'une entreprise sont fortement influencés par la manière dont ses produits et services sont présentés aux clients. Les [dénomination de la profession masc.] connaissent et maîtrisent les techniques et les supports de présentation, et les utilisent conformément à la situation.

#### 2.6 Comportement écologique

Les [dénomination de la profession masc.] sont conscients de la disponibilité limitée des ressources naturelles. Ils privilégient une utilisation économe des matières premières, de l'eau et de l'énergie, et ont recours à des technologies, à des stratégies et à des techniques de travail ménageant les ressources.

### 2.7 Comportement économique

Un comportement respectueux des principes de l'économie d'entreprise est la base du succès de l'entreprise. Les [dénomination de la profession masc.] sont conscients des coûts des matières premières, des matériaux, des machines, des installations et des équipements. Ils effectuent leurs tâches de manière efficace et sûre.

## 3. Compétences sociales

### 3.1 Capacité à communiquer

La communication objective revêt une importance primordiale dans l'exercice de la profession. C'est pourquoi les [dénomination de la profession masc.] font preuve de franchise et de spontanéité dans les situations professionnelles et qu'ils se réfèrent aux règles de base d'une discussion. Ils adaptent leur manière de s'exprimer et leur comportement en fonction des situations et des besoins de leurs interlocuteurs. Ils parlent avec respect et estime.

### 3.2 Capacité à gérer des conflits

Etant donné que des personnes parfois très différentes sont amenées à collaborer sur un même lieu de travail, il se peut que des situations conflictuelles surgissent. Les [dénomination de la profession masc.] en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

### 3.3 Aptitude au travail en équipe

Les tâches professionnelles peuvent être exécutées de manière individuelle ou en groupe. Dans de nombreuses situations, une équipe est plus performante qu'un individu. Si les [dénomination de la profession masc.] travaillent en équipe, ils appliquent les règles d'un travail efficace en équipe.

## 4. Compétences personnelles

### 4.1 Capacité à analyser sa pratique

Les [dénomination de la profession masc.] sont capables de jeter un regard critique sur leurs propres actions, de réfléchir sur leurs expériences de vie personnelles et d'intégrer les résultats de ces analyses à leur quotidien professionnel. Ils savent comment tenir compte aussi bien de leurs attentes, valeurs et normes que de celles des autres, comment les mettre en parallèle et comment composer avec elles (tolérance).

### 4.2 Autonomie et responsabilité

Dans leur activité professionnelle, les [dénomination de la profession masc.] sont co-responsables du résultat de la production et des processus de travail. Dans les limites de leur responsabilité, ils prennent des décisions en toute autonomie et de manière consciencieuse et agissent en conséquence.

### 4.3 Résistance au stress

Les [dénomination de la profession masc.] sont capables de faire face à des contraintes physiques et psychiques liées à leur profession. Ils connaissent leurs propres limites et demandent de l'aide pour gérer des situations complexes.

### 4.4 Flexibilité

Les [dénomination de la profession masc.] sont capables de s'adapter aux changements et aux nouvelles situations tout en contribuant aux aménagements qui s'imposent.

### 4.5 Performance et comportement au travail

Dans un environnement compétitif, seules les entreprises ayant des employés motivés et performants sont en mesure de s'imposer. Les [dénomination de la profession masc.] s'emploient à atteindre les objectifs de l'entreprise. Ils développent et consolident leur motivation dans l'entreprise et à l'école. Leur comportement au travail se caractérise par cinq qualités: ponctualité, concentration, rigueur, fiabilité et minutie.

### 4.6 Apprentissage tout au long de la vie

L'évolution des technologies et des besoins des clients exige d'être disposé à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et aptitudes et d'apprendre tout au long de la vie. Les [dénomination de la profession masc.] sont ouverts aux nouveautés et mettent en pratique le principe de l'apprentissage tout au long de la vie afin d'augmenter leur employabilité et d'affirmer leur personnalité.