Données clés

relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de s professions avec CFC dans le champ professionnel «agriculture» et le plan de formation

Délai: 14.06.2024

N° de la profession: 17025, 15012, 16004, 22604	**Titre protégé:** Maraîchère CFC / Maraîcher CFC / Agricultrice CFC / Agriculteur CFC, Arboricultrice CFC / Arboriculteur CFC, Vinicultrice CFC / Viniculteur CFC	
N° d'Orientation: 15013-15018, 22605-22606	Grandes cultures, Économie alpestre et agriculture de montagne, Production végétale biologique, Production bovine, Aviculture, Production porcine	
Domaine spécifique:	-	
Champ professionnel: ☒ Oui ☐ Non	Le cas échéant, quelles professions ont déjà été regroupées ? Il s'agissait déjà d'un domaine professionnel.	
Durée de la formation:	Jusqu'à présent: ☐ 2 ans ☒ 3 ans ☐ 4 ans	**Nouveau:** ☐ 2 ans ☒ 3 ans ☐ 4 ans
Profession à abroger:	**N° de la profession:** 17011, 16403, 15005, 16003, 22603, 16103	**Profession:** Maraîchère CFC/Maraîcher CFC Avicultrice CFC/Aviculteur CFC Agricultrice CFC/Agriculteur CFC Arboricultrice CFC/Arboriculteur CFC Caviste CFC Viticultrice CFC/Viticulteur CFC
Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:	**Année:** 2022	**Nombre total:** 3319

Profil de la profession

Les spécialistes avec CFC du champ professionnel «agriculture» maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

a. les maraîchers CFC sont des professionnels de la gestion des cultures maraîchères; en choisissant des espèces et des variétés adaptées au site, en les cultivant dans les règles de l'art et en les soignant de manière durable, ils garantissent la maturation de légumes de qualité; à cet effet, ils mettent à profit leurs connaissances approfondies des cultures maraîchères et des sols et favorisent le développement des plantes; ils commercialisent les légumes récoltés sous forme de légumes frais ou de garde, ou les envoient à des entreprises pour les transformer; ils se distinguent par un sens aigu de l'observation et une grande sensibilité aux plantes et à leur maintien en bonne santé;
b. les agriculteurs CFC sont des professionnels de la gestion des surfaces agricoles utiles et de la détention d'animaux de rente; ils produisent des produits d'origine végétale et animale à l'aide de méthodes durables; selon l'exploitation, ils sont spécialisés dans des modes de production, des secteurs ou des élevages spécifiques; leurs connaissances approfondies et vastes d'une agriculture respectueuse de la nature et leurs connaissances de base en gestion d'entreprise leur permettent de se familiariser rapidement avec d'autres secteurs; ils se

distinguent par un sens aigu de l'observation; ils sont capables de percevoir des différences subtiles dans le comportement des animaux ou dans la nature et d'y réagir en prenant les mesures qui s'imposent; ils sont conscients de l'importance de la biodiversité pour la stabilité de l'écosystème et par conséquent pour leur exploitation et la société; c. les arboriculteurs CFC sont des professionnels de la gestion des cultures fruitières; en choisissant des variétés de fruits adaptées au site, en les cultivant dans les règles de l'art et en les soignant de manière durable, ils garantissent la maturation de fruits de qualité; à cet effet, ils mettent à profit leurs connaissances approfondies des espèces fruitières, de leur culture et des sols et favorisent le développement des plantes; ils commercialisent les fruits récoltés sous forme de produits frais, les stockent ou les transforment; ils se distinguent par un sens aigu de l'observation et une grande sensibilité aux plantes et à leur maintien en bonne santé; d. les viniculteurs CFC sont des professionnels de la gestion 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; à cet effet, ils mettent à profit leurs connaissances approfondies des cépages et des vins, de la viticulture et des sols ainsi que de l'encavage et de la vinification du raisin; selon l'exploitation, ils sont spécialisés dans la viticulture ou la vinification; ils se distinguent par un sens aigu de l'observation et un travail rigoureux, ainsi que par une compréhension technique et des compétences sensorielles étendues.		
AFP:	☒ Oui / ☐ Non	Si non: ☐ A été clarifié / ☐ Aucun besoin / ☐ A voir ultérieurement
Remarques: -		

Organes(e) responsable(s)

- Ortra AgriAliForm

Formation à la pratique professionnelle

Durée moyenne sur toute la durée de la formation professionnelle initiale:	4 jours par semaine

Formation scolaire

Nombre de leçons:	Jusqu'à présent:	**Nouveau:**
Connaissances professionnelles: Culture générale: Sport: **Total:**	1020-1080 360 120-160 **1500-1600**	1020 360 120 **1500**
Modèle standard:	☐	☒
Modèle dégressif:	☐	☐
Modèle progressif:	☒	☐
Enseignement par blocs:	☐	☐
CPI:	☐	☐
Remarques: -		

Cours interentreprises

Nombre de jours:	Jusqu'à présent: 8-9	**Nouveau: 11-12**
Remarques: -		

Procédure de qualification

Domaines de qualification:	Jusqu'à présent:	**Nouveau:**
Examen partiel:	☐ Oui / ☒ Non	☐ Oui / ☒ Non
Travail pratique:	6 heures ☐ TPI / ☒ TPP	8 heures ☐ TPI / ☒ TPP
Connaissances professionnelles:	4 heures ☒ Oral / ☒ Ecrit	3 heures ☐ Oral / ☒ Ecrit
Remarques: l'entretien professionnel d'une durée de 45 minutes		

Note d'expérience

	Jusqu'à présent:	**Nouveau:**
Pratique professionnelle:	☐	☐
Connaissances professionnelles:	☒	☒
Cours interentreprises:	☐	☐
Remarques: -		

Autres remarques

-

Personne de contact au SEFRI

Florian Berset, tél. 058 463 75 22, courriel: florian.berset@sbfi.admin.ch