

Ministère de la Communauté française

1080 Bruxelles , le 11 Mai 2006
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: CC / Dossier pédagogique 3982

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE : CULTURE
MARAICHERE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 123103U11C1
Domaine : 101 Agronomie,ressources sol et eaux,monde animal

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

P.O. La Directrice générale a.i.,

Chantal Kaufmann


Nicole SCHETS
Directrice

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

(1) ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE FORMATION

(1) ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE

1. La présente demande émane du réseau :

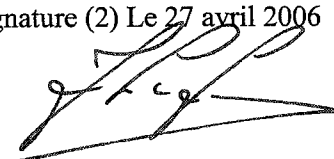
(1) Communauté française

(1) Libre confessionnel

(1) Provincial et communal

(1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) J. LEFERE, Date et signature (2) Le 27 avril 2006
Administrateur délégué



2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

(1) ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE FORMATION

(1) ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE

ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE : Culture maraîchère

Code de l'unité de formation (3) : <i>12 3103 UMC 1</i>	Domaine de formation (4) : 101
--	--

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° **1** de ...1.... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° **2** de ...1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

(1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
du degré : (1) inférieur (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>
Maritime	<input type="radio"/>	Maritime	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Sans objet (pas d'annexe n°3)

8. Programme

8.1. Etudiant Repris en annexe n° **4** de **2** page(s) (2)

8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° **5** de **1** page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° **6** de **1** page(s) (2)

- (1) Biffer la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réservé à l'Administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : <i>12 31 03 U M C A</i>	Domaine de formation (4) : 101
---	--

11. Horaire minimum de l'unité de formation :Code U**11.1 Etudiant : 420 périodes****Z**

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Organisation et gestion de la formation en entreprise	PP	O	18
Encadrement pédagogique et évaluation des stagiaires	PP	O	18
Total des périodes			36


Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé sur la dotation périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré. ✓

12. Réserve au Service d'inspection :a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :**COPIE CONFORME**b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :


 Nicole SCHETS
 Directrice

J. LEONARD
 Administrateur pédagogique
Date :*9.05.06*.....Signature : 

- (1) Biffer la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réserve à l'Administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE : CULTURE MARAICHERE

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
U n i t é F o r m a t i o n		101	ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE : CULTURE MARAICHERE 420 Périodes			NEANT			NEANT			

Activités professionnelles d'apprentissage : Culture maraîchère

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette unité de formation doit:

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

L'unité de formation a pour finalités de permettre à l'étudiant, de s'engager dans un processus d'apprentissage et développer ses compétences dans le domaine de la culture des légumes pour :

- Poser et/ou justifier les gestes nécessaires et les précautions indispensables pour effectuer correctement les travaux du sol;
- Poser et/ou justifier les gestes nécessaires et les précautions indispensables pour pratiquer avec succès les principales techniques culturales pour les divers types de légumes: foliacés, racines ou bulbes, légumineuses, fruits.
- amener l'apprenant à développer des capacités d'autonomie suffisantes pour que les acquis soient transférables.

Activités professionnelles d'apprentissage : Culture maraîchère

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

L'étudiant sera capable sans note, ni assistance, de décrire trois des cinq matières théoriques suivantes:

- les facteurs de croissance d'une plante;
- les traitements classiques de lutte contre les ennemis d'une plante;
- les principales techniques de modification de climat;
- les principaux risques encourus (physiologiques ou parasitaires) en fonction du climat;
- les précautions à prendre lors de ces risques et de cette lutte.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de réussite de l'unité de formation: « **HORTICULTURE GENERALE** »

Activités professionnelles d'apprentissage : Culture maraîchère

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet

Activités professionnelles d'apprentissage : Culture maraîchère

4. PROGRAMME

4.1. POUR LES ETUDIANTS

L'étudiant(e) sera capable de :

- décrire et/ou justifier les gestes et les précautions indispensables pour effectuer correctement les travaux du sol: fertilisation et calcul des fumures, rotation des cultures, principales opérations du sol (semis, plantation, buttage, pulvérisation, ...), étude des adventices, moyens de lutte;
- décrire et/ou justifier les gestes et les précautions indispensables pour pratiquer avec succès les principales techniques de culture des diverses espèces de légumes (semis) : foliacés (bette, céleri, cerfeuil, choux, endive, scarole, épinard, laitue, mâche, poireau), racines et bulbes (carotte, witloof, navet, radis, pomme de terre), légumineuses (pois, haricots, fève des marais), fruits charnus (tomate, poivron, piment, concombre, courgette, potiron), légumes vivaces (asperge, rhubarbe, fraisier, artichaut, plantes condimentaires);
- décrire et/ou justifier les gestes et les précautions indispensables pour pratiquer avec succès les principales techniques d'avancement, de retardement, de forçage (selon le cas) en culture des principaux légumes;
- utiliser notices et guides pour remédier aux causes classiques d'échecs dans la culture des diverses espèces de légumes ;
- réaliser correctement les travaux de préparation du sol: fertilisation des sols;
 - calcul de fumures;
 - rotation de cultures;
 - préparation, semis, plantations, buttage, pulvérisation;
 - étude des adventices et moyens de lutte ;
- pratiquer avec succès la culture (complète, si les conditions le permettent) des diverses espèces de légumes foliacés (bette, céleri, choux, endive, scarole, épinard, laitue, mâche, poireau), racines et bulbes (carotte, witloof, navet, radis, pomme de terre), légumineuses (pois, haricot, fève des marais), fruits charnus (tomate, poivron, piment, concombre, courgette, potiron) et légumes vivaces (asperge, rhubarbe, fraisier, artichaut, plantes condimentaires) ;
- pratiquer avec succès les techniques de forçage et de retardement utilisées classiquement.

4.2. POUR LE PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

4.2.1. pour l'organisation et la gestion de la formation en entreprise :

- ◆ d'informer, d'une manière générale, les étudiants sur les aspects spécifiques à l'enseignement auxquels ils doivent se conformer (contrats, horaires,...) ;
- ◆ de rechercher les différents lieux de formation, organiser et de gérer les contacts avec ces entreprises.
- ◆ de prendre contact avec les tuteurs en entreprise pour :
 - ◆ définir les conditions d'organisation de la (des) formation(s);
 - ◆ identifier les exigences du " tuteur " en terme des travaux à réaliser par un stagiaire débutant et estimer si les conditions d'apprentissage sont respectées ;
 - ◆ présenter l'étudiant au responsable de l'entreprise et/ou au « tuteur »;

4.2.2. pour l'encadrement pédagogique des stagiaires :

- ◆ de sensibiliser les responsables de la formation en entreprise au contenu et à l'esprit de celle-ci, de les informer de leurs responsabilités ;
- ◆ d'informer les étudiants sur les rythmes de travail et les compétences à acquérir ;
- ◆ de contrôler régulièrement les " carnets de stage " sur le plan de la clarté et de la précision des faits, des activités et des critères de qualité ;
- ◆ d'aider les étudiants à réfléchir sur leurs méthodes de travail et leurs comportements pour mieux comprendre les contraintes du métier visé ;
- ◆ de superviser les étudiants et d'évaluer leur apprentissage ;
- ◆ de vérifier l'adéquation de l'activité des étudiants avec les programmes et finalités de l'unité de formation ;

4.2.3. pour l'encadrement et l'évaluation des stagiaires :

- ◆ de communiquer à l'étudiant ses critères d'évaluation ;
- ◆ d'évaluer les savoir-faire et savoir être des étudiants en concertation avec les responsables de la formation en entreprise et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation.

Activités professionnelles d'apprentissage : Culture maraîchère

5. CAPACITES TERMINALES

L'apprenant sera capable d'expliquer et de justifier les gestes et précautions indispensables pour :

- effectuer les travaux de sol: fertilisation et calcul des fumures, rotation des cultures, principales opérations (préparation du sol, semis, plantations, buttage, pulvérisation, ...) étude des adventices, moyens de lutte;
- pratiquer avec succès les principales techniques de culture de diverses espèces de légumes et de fruits charnus ;
- pratiquer avec succès les principales techniques d'avancement, de retardement, de forçage (selon le cas) en culture des principaux légumes

L'apprenant sera capable de mener à terme la préparation d'un sol de potager.

Il sera en mesure de débiter la culture de divers légumes (deux au moins) choisis pour la typicité de leur mise en œuvre.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement lorsque l'apprenant saura atteindre un résultat probant dans les cultures qu'il a entreprises.

Il saura utiliser notices et guides pour remédier aux causes classiques d'échecs dans la culture des diverses espèces de légumes.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte :

- de la pertinence de la (des) technique(s) proposée(s) ;
- de la justification de ses choix ;
- de la capacité à utiliser les différents outils;
- de la créativité dans la (les) solution(s) proposée(s).

Activités professionnelles d'apprentissage : Culture maraîchère

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.