



Descriptif Technique

MÉTIER N° N2 HORTICULTURE

Soumis par :

Cédric MERILLE, Expert WorldSkills France

• .



TABLE DES MATIERES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL	4
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE	5
4.	NOTATION	6
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER	7
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX	7

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST HORTICULTURE

DESCRIPTION DU MÉTIER :

L'horticulture englobe l'ensemble des métiers de la filière de production, à savoir le métier de floriculture, pépiniériste, arboriculteur et maraîcher (hors grandes cultures et cultures céréalières)

- Le métier d'horticulteur (floriculture) correspond à la production de végétaux d'intérieur ou d'extérieur non ligneux, en pots le plus souvent ainsi que la production de fleurs et feuillages coupés, de jeunes plants et de bulbes.
- Le métier de pépiniériste correspond à la production de tous les végétaux ligneux, arbres, arbustes, vivaces et conifères à différents stades de végétation pour leur commercialisation.
- Le métier de maraîcher correspond à la culture et la production de légumes de serres ou de plein air et parfois de petits fruits (type fraisiculteur)
- Le métier d'arboriculteur correspond à la production et vente de fruits

Ces métiers de la nature se pratiquent pour certains sous abri en sol ou hors sol et nécessitent, pour tous, des compétences techniques très pointues faisant appel à une formation professionnelle spécifique. Les techniques ont aussi évolué pour intégrer de plus en plus la prévention et la prise en compte des risques professionnelles. Cela passe par une adaptation des postes de travail, une organisation de l'espace et des tâches à réaliser avec des outils adaptés. Cette dimension peut être abordée au travers de postes mécanisés mais aussi dans la planification de chantier, compétence professionnelle transversale mais indispensable pour le métier.

Le métier s'oriente de plus en plus vers des filières de différenciation et d'innovation dans l'usage des produits horticoles pour répondre à l'évolution du marché : usages autres qu'ornementaux, intégration dans des aménagements urbains...

La dimension environnementale dans les pratiques prend aussi une part importante : gestion durable des ressources naturelles (eau, énergie, substrat...), réduction des produits de synthèse (alternatives aux traitements phytosanitaires et fertilisants minéraux), recyclage des intrants, agroécologie...

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement des Finales Nationales de la Compétition des Métiers.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- Connaissances techniques liées à l'environnement du végétal et son développement
- Connaissance des exigences du végétal
- Connaissance de la botanique
- Maîtrise de la fertilisation
- Maîtrise des techniques actuelles de lutte contre maladies et ravageurs
- Maîtrise du machinisme horticole
- Maîtrise de l'esthétique et des attentes du marché
- Précision des gestes professionnels
- Maîtrise du management d'équipe

CONNAISSANCES THÉORIQUES

Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :

- Savoir lire et interpréter les manuels techniques d'utilisation des machines-outils
- Savoir interpréter l'état du végétal pour adapter la conduite culturelle
- Connaître les exigences des végétaux pour savoir les associer
- Savoir identifier des dégâts de parasites/maladies pour adapter une réponse phytosanitaire
- Savoir adapter un mode de multiplication du végétal suivant des consignes de mise en culture et finalités commerciales
- Connaître l'ensemble des solutions possibles répondant à une gestion durable de la culture

La connaissance des règles et règlements ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

- La multiplication végétative (avec **les greffes notamment**)
- La multiplication sexuée **mécanisée**
- L'encadrement d'un atelier faisant appel à du machinisme horticole/ automatisme, à de la gestion de personnel novice tel qu'un ou plusieurs saisonniers, à la diffusion de consignes, aux divers réglages du matériel, au suivi des consignes de travail permettant de répondre aux objectifs technico-économiques (notion de gestion du temps et d'efficacité du chantier) dans le cadre du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La mise en culture hors sol pour une production donnée, la mise en place complète du système de ferti-irrigation
- La mise en place d'une solution de biocontrôle des parasites pour une culture donnée
- La taille de formation pour végétaux ligneux d'ornements et/ou fruitiers, suivant des critères de floraison ou de fructification
- La mise en place d'une végétalisation verticale éphémère (type mur végétal saisonnier) ou pérenne (type haie vivante)
- La reconnaissance et connaissance de végétaux
- La reconnaissance d'ennemis et auxiliaires de culture

Les travaux sont ici listés de manière indépendante mais ils peuvent au cours des épreuves se retrouver associer les uns avec les autres pour ne former qu'une seule et même épreuve du concours.

Une attention particulière est faite sur les critères liés à la santé et sécurité au travail : cela correspond aux aspects de prise en main des outils, aux EPI associés ainsi qu'au postures de travail. Ces éléments font partis des grilles de notation au niveau national.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

Le sujet d'épreuve s'articule autour de grandes épreuves où se succéderont une partie des travaux pratiques listés ci-dessus.

Les candidats auront à s'organiser dans la gestion du temps, de leur espace de travail. Cette approche permet d'intégrer toute la complexité du métier et l'intérêt de chaque étape qui mène à la valorisation d'un produit horticole.

Le sujet d'épreuve peut s'organiser de la manière suivante :

- **Atelier A** : Critère 1 / Multiplications (végétatives + sexuée), Critère 2 / Mise en culture avec mécanisation, Critère 3 / Suivi sanitaire d'une culture.
- **Atelier B** : Critère 4 / Tailles, Critère 5 / mise en place d'un aménagement de culture HS, bac...
- **Atelier C** : Critère 6 / végétalisation d'une structure, valorisation des produits horticoles
- **Atelier D** (transversale) : Critère 7 / connaissance et reconnaissance des végétaux, identification bio agresseurs
- Critère 8 santé et prise en compte de la sécurité au travail seront présents sur l'ensemble des épreuves avec une attention particulière sur les ateliers A et B.

La reconnaissance et connaissance des végétaux se fera au travers de chaque Atelier et pas nécessairement dans une épreuve à part sur table.

La végétalisation d'une structure verticale, ou la valorisation de produits horticoles peut être menée en Speed module par l'ensemble des candidats sur une partie de la compétition (régionale comme nationale).

Il n'y aura aucun questionnement durant les épreuves (type question de connaissances pures), seulement une justification éventuelle des choix effectués pourra être demandée pour affiner la notation individuelle et en présence du trinôme de juré.

DISTRIBUTION/CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Les grandes lignes du sujet seront communiquées lors du Module 1. Un descriptif plus complet des épreuves pourra être distribué 12 semaines avant le concours, le contenu ne changera pas, seule une partie des végétaux / matériaux sur lesquels les candidats travailleront ne seront pas communiqués. Cette fourniture peut influencer le dérouler de certaines épreuves, notamment dans le cas de la multiplication.

Cette liste sera établie en fonction de l'approvisionnement local.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

SECTION	CRITÈRE	NOTE		
		Jugement (si applicable)	Objectif	Total
A	Critère 1	3	15	18
	Critère 2	2	14	16
	Critère 3	0	4	4
B	Critère 4	2	13	15
	Critère 5	5	12	17
C	Critère 6	6	10	16
D	Critère 7	0	6	6
	Critère 8	8	0	8
	Total =	13	87	100

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

En règle générale et pour chaque épreuve, une seule solution est appropriée, notamment pour les épreuves de reconnaissance.

Cependant, si un ou plusieurs candidats proposaient pour les épreuves pratiques, une solution différente mais cohérente sur un sujet précis en motivant son choix, une notation adaptée pourrait être étudiée avec un accord de la totalité des 3 jurés.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

Tous les candidats devront porter une tenue de travail correcte adaptée au métier (tenue professionnelle conseillée).

Ils devront **obligatoirement** porter des chaussures de sécurité pendant toute la durée des épreuves.

Le port des chaussures de sécurité est obligatoire pour les jurés également et à toutes personnes habilitées à être présentes sur les ateliers pendant la compétition.

6. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours.

- Tables de travail
- Table de culture
- Rolls de stockage
- Équipements mécanisés type : rempoteuse, motteuse, robot de placement ... suivant le sujet final mais avec au moins un poste mécanisé
- Semoir pneumatique
- Poteries + petits matériels (liens, tuteurs, étiquettes...)
- Substrats
- Végétaux
- Dispositif d'irrigation + 1 pompe (+ manuel technique)
- Bacs ou supports permettant une mise en culture hors sol si nécessaire
- Kit d'auxiliaires de biocontrôle

MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE A OUTILS

- Mètre
- Carnet
- Crayon à papier, gomme
- Crayons de couleur
- Montre
- Pierre pour affûter si nécessaire
- Lame de rasoir
- Feuille d'essui tout + désinfectant type alcool 70
- Protection doigt
- Téflon éventuellement
- Gants pour atelier taille (EN 388 – résistant à la coupure)
- Chaussures et gants de sécurité
- Casque antibruit ou bouchons d'oreilles
- Tenue de travail correcte + 1 rechange
- Calculatrice

Les outils de coupe seront fournis par un partenaire sauf indication contraire donnée lors du module 1

- Greffoir et protections de doigts
- Sécateur
- Serpette
- Ébrancheur ou sécateur de force

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

Les téléphones portables des candidats devront être éteints au démarrage des activités.

Seuls les outils prévus dans la caisse à outils seront autorisés.

Tout manquement pourrait entraîner des sanctions prises par le conseil des jurys

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.