

Référentiel de Compétition

MÉTIER N° N2

HORTICULTURE

Soumis par :

Cédric MERILLE, Expert WorldSkills France

Date : 27/02/2024

TABLE DES MATIÈRES

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 MATÉRIAUX	7

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST HORTICULTURE

DESCRIPTION DU MÉTIER

L'horticulture consiste à cultiver des végétaux, allant de la multiplication à la récolte ou vente. Cela englobe l'ensemble des métiers de la filière de production ; à savoir les métiers de la floriculture, des pépiniéristes, arboriculteurs et maraîchers (hors grandes cultures, cultures céréalières, viticulteurs).

- 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 en ornementation de jardins ou parcs.
- Le métier d'arboriculteur correspond à la production et à la vente de fruits
- Le métier de maraîcher correspond à la culture et la production de légumes et/ou de petits fruits (type fraise, framboise...) en serres ou en plein air, hors-sol ou pleine terre.
La production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales ainsi que la production de semence légumière et florale est faite sur de plus grandes surfaces.

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 professionnels. 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 chantiers sur l'année, 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 AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

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

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- Connaissance de la botanique,
- Connaissance des exigences de culture du végétal,
- Connaissances techniques liées à l'environnement du végétal et à son développement,
- Maîtrise de la fertilisation,
- Maîtrise des techniques actuelles de lutte contre maladies et ravageurs,
- Maîtrise du machinisme horticole,
- Maîtrise de l'esthétique, dans la mise en valeur du végétal,
- Précision des gestes techniques,
- Maîtrise de l'encadrement.

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 réponse culturale,
- Savoir évaluer le coût d'une mise en culture pour assurer une production rentable.

La connaissance des règles et règlements de compétition ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

1. La multiplication végétative (bouturage, greffes et divisions),
2. La multiplication sexuée (semis mécanisé),
3. L'encadrement d'un atelier faisant appel à du machinisme (rempoteuse), à la gestion de personnel novice tel qu'un ou plusieurs saisonniers, la diffusion de consignes, les divers réglages du matériel, la qualité du repiquage, la mise en culture du travail effectué.
4. La mise en culture, en pleine terre ou en hors-sol pour une production donnée, la mise en place complète du système de ferti-irrigation, le réglage de la pompe doseuse et l'introduction d'auxiliaires de culture suivant un protocole établi.
5. La taille de formation pour végétaux ligneux d'ornements et/ou fruitiers, suivant des critères de floraison ou fructification,
6. La construction, la préparation, la végétalisation d'une composition verticale pour l'intérieur ou l'extérieur,
7. La reconnaissance et la connaissance de végétaux,
8. La reconnaissance d'éléments pathogènes et auxiliaires des cultures,
9. La plantation d'un bac pour une production ou de l'ornementation, type agriculture urbaine.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

Les épreuves sont variées et sont réparties sur les trois jours de compétition.

Les 11 épreuves (10 épreuves connues et 1 module de rapidité) sont indépendantes les unes des autres. Néanmoins, certains ateliers sont organisés en incluant plusieurs travaux pratiques consécutifs, découlant les uns des autres : tailles de végétaux, préparation à l'empotage, placement, mise en place de l'irrigation...

Les candidats peuvent donc être amenés à effectuer des pratiques en parallèle les unes des autres et pendant un temps donné en suivant un planning défini.

Chaque atelier est indépendant l'un de l'autre pour la notation et pour la réalisation de l'atelier suivant.

Deux ateliers se dérouleront en collectif : la reconnaissance et la connaissance de végétaux sous forme d'échantillons numérotés, et un module de rapidité final sur un sujet non connu d'avance.

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 binôme.

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

- **Atelier A :**
 - Épreuve 1 : Connaissance et reconnaissance des végétaux,
 - Épreuve 2 : Identification bio agresseurs et auxiliaires
- **Atelier B :** Empotage mécanisé :
Encadrement de personnes dans la réalisation de l'empotage à l'aide d'une rempoteuse.
- **Atelier C :** Semis mécanisé :
Semis de lots de graines de tailles différentes avec un semoir pneumatique
- **Atelier D :** Greffage :
Variable en fonction du végétal considéré
- **Atelier E :** Mise en culture hors sol :
Mise en place d'une culture (pépinière, maraîchère, florale) avec un système de ferti-irrigation et la mise en place de la PBI
- **Atelier F :** Taille d'arbustes d'ornement, fruitiers, d'art topiaire :
En fonction des végétaux donnés
- **Atelier G :** Bac de culture :
Plantation en fonction du thème demandé
- **Atelier H :** Préparation de composition florale végétale :
Réalisation de plusieurs compositions demandées
- **Atelier I :** Mur végétalisé :
Montage d'une structure verticale et plantation suivant un thème imposé.
- **Atelier J :** Module de rapidité
- **Atelier K (transversale) :**
Santé et prise en compte de la sécurité au travail seront présentes sur l'ensemble des épreuves.

DISTRIBUTION / CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Les grandes lignes du sujet seront communiquées lors du stage de préparation organisé dès que toutes les sélections régionales seront finalisées.

Le descriptif du sujet complet pourra être distribué 6 jours avant la compétition nationale.

Le contenu ne changera pas, seule une partie des végétaux sur lesquels les candidats travailleront ne sera pas communiquée.

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

Le sujet peut être partiellement modifié en fonction de l'évolution des épreuves liée à l'organisation professionnelle locale.

Toutes communications concernant le sujet ou les questions associées se feront par le biais du forum WorldSkills.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION ET SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

La répartition des points est par critères.

Le tableau ci-dessous permet de présenter la répartition des points par ateliers.

Le total est toujours sur 100.

Pour la notation dite « Jugement / *Judgement* », cela est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...).

Les notes « Objectives / *Measurement* » correspondent à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...).

Un trinôme de jurés assure la notation de chaque atelier à l'aide d'une fiche de notation remise en amont de l'épreuve.

SECTION	CRITÈRE	NOTE		
		Jugement (si applicable)	Measurement	Total
A	Critère 1	0	8	8
B	Critère 2	1	11	12
C	Critère 3	0	10	10
D	Critère 4	0	12	12
E	Critère 5	2	12	14
F	Critère 6	0	8	8
G	Critère 7	1,2	7,8	9
H	Critère 8	1,1	5,9	7
I	Critère 9	0	10	10
J	Critère 10	0	3	3
K	Critère 11	3,8	3,2	7
	Total =	9,1	90,9	100

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

Tous les candidats devront porter une tenue de travail correcte adaptée au métier (EPI fortement conseillé).

Ils devront **obligatoirement** porter des chaussures de sécurité pendant toute la durée des épreuves et durant leur présence sur l'espace de compétition.

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

Si un problème survient sur un appareil mécanisé, de plus sous-alimentation électrique, l'expert doit être averti sur le moment pour statuer sur la poursuite de l'épreuve sans mettre le compétiteur ou un juré en danger.

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
- Rempoteuse mécanisée
- Semoir pneumatique
- Poteries
- Substrats
- Végétaux
- Dispositif d'irrigation
- Bacs en bois
- Jardinières et matériel pour les compositions
- Petits matériels de nettoyage (pelles, balais, sceaux, poubelles...)
- Fertilisation et PBI

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

- Greffoir et protections de doigts
- Sécateur
- Serpette
- Ébrancheur ou sécateur de force
- Scie d'élagage
- Mètre
- Carnet
- Crayon à papier, crayon de couleur, gomme
- Montre
- Chaussures et gants de sécurité
- Casque antibruit ou bouchons d'oreilles
- Tenue de travail correcte + 1 rechange
- Calculatrice

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

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

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

Les téléphones portables des candidats devront être éteints et placés dans les vestiaires dès le début de la journée de compétition et peuvent être récupérés pour la pause de midi et à la fin de la journée de compétition. Les vestiaires sont fermés à clé durant les épreuves.

Tout manquement pourrait entraîner des sanctions prises par le conseil des jurés.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaitre sur le sujet d'épreuve.