

Diplôme :
BTSA Horticulture

Champs de compétences
Stratégie et fonctionnement de l'entreprise

Indications de contenus, commentaires

Situations professionnelles significatives :

Adaptation de la production aux exigences de la clientèle et aux caractéristiques de la filière
Adaptation des pratiques de l'entreprise aux contraintes réglementaires et aux objectifs de pratiques durables
Gestion technique et économique des systèmes de production et de commercialisation
Amélioration des systèmes de culture par la veille technique

Finalité :

Répondre à la demande du marché en optimisant la rentabilité de l'entreprise

Responsabilité / autonomie :

Le chef d'entreprise prend la décision finale en intégrant les avis dans son environnement.
Le salarié est souvent associé à la prise de décisions.

Environnement de travail :

La taille et la structuration de l'entreprise ont une influence sur les orientations prises. Le contexte économique peut contraindre l'entreprise à changer rapidement d'orientation.

Indicateurs de réussite :

Choix techniques adapté à l'environnement et à l'outil de production
Respect des réglementations et conformité aux références pour le secteur de production
Résultat conformes aux références choisies

Savoir-faire de base :

Suivre les évolutions de la réglementation « environnementale » au niveau national et international
Choisir les modes de conduite, les espèces et les variétés
Élaborer un planning de culture
Choisir les installations adaptées au processus de production
Calculer les marges et les ratios
Contrôler le rendement du travail
Interpréter les résultats et les données
Rechercher des informations et des formations

Savoirs (de référence cités par les professionnels) :

Approche globale de l'entreprise
Notion d'écosystèmes
Mesures agro-environnementales et méthodes alternatives
Coût écologique de l'activité
Gestion des déchets, tri sélectif
Notion de mode de conduite et exemples d'itinéraires techniques variés
Notion de projet et aides au montage
Approche filières, nationale et internationale
Notions de marges, de coûts
Bases de gestion technico-économique et de comptabilité analytique
Connaissance des logiciels professionnels
Environnement économique de l'agriculture
Subventions et aides UE et PAC

Savoir-faire consolidé par l'expérience :

Faire les choix techniques adaptés aux objectifs de qualité et de coût de production fixés

Comportements professionnels :

Remettre en cause ses choix en permanence
S'impliquer dans l'élaboration de décisions collégiales
Se situer dans le monde agricole

Champs de compétences

Processus de production

Indications de contenus, commentaires,

Situations professionnelles significatives :

Choix du système de culture et de l'itinéraire technique

Conduite technique des productions de la mise en place à la première mise en marché

Observation et surveillance des cultures et des installations

Utilisation et entretien courant des matériels et équipements

Compte rendu d'activités et d'expérimentations

Finalité :

Atteindre les objectifs de production fixés ou définis par le cahier des charges

Responsabilité / autonomie :

Le chef d'entreprise et le salarié ont toute autonomie pour le choix du processus de production et l'entière responsabilité des résultats obtenus

Environnement de travail :

Les choix faits au quotidien sont souvent contraints par les objectifs technico-économiques ou les exigences des cahiers des charges. De nombreuses tâches font appel à l'utilisation de matériels ou de produits dangereux et il est important de veiller au respect des conditions d'hygiène et de sécurité.

Indicateurs de réussite :

Connaissance des végétaux

Respect des objectifs de production

Justesse du diagnostic sur les cultures et solution apportée adaptée au problème identifié

Choix techniques et doses adaptés

Maîtrise technique des gestes

Conduite des matériels avec aisance et en sécurité

Respect du rendement du travail en fonction des ratios

Saisie informatique rigoureuse

Sécurité et prévention des accidents du travail

Normalisation respectée

Qualité alimentaire garantie

Savoir-faire de base :

Multiplier les plantes horticoles
Mettre en place les cultures de plein champ et sous-abri
Réaliser les diverses opérations culturales
Choisir des intrants, les préparer, approvisionner les chantiers
Assurer l'alimentation hydrominérale des cultures
Gérer le climat
Réaliser les travaux sur le végétal et les techniques culturales associées
Calculer des doses d'eau, de fertilisants, de produits divers
Apprécier l'état d'une culture
Utiliser des installations et réaliser des travaux mécanisés en toute sécurité
Repérer les parasites et les maladies des cultures
Réaliser des comptages, des contrôles visuels et mettre en place d'actions correctives
Mettre en œuvre les techniques de protection des cultures ...Utiliser l'index phytosanitaire ACTA ou le logiciel PHYTACTA
Organiser le suivi et la collecte sélective des déchets
Repérer les dysfonctionnements des matériels, organisation et contribuer à la maintenance
Préparer les commandes
Récolter manuellement et mécaniquement
Trier, préparer, parer, calibrer, conditionner, agréer
Stocker et conserver en chambre froide
Conseiller un client
Réaliser des démonstrations techniques en salle et sur le terrain
Utiliser les progiciels
Maîtriser une langue étrangère
Mettre en place une expérimentation et suivre les protocoles

Savoirs (de référence cités par les professionnels) :

Sécurité au travail

Agronomie générale (relations sol plante climat, écosystèmes...)

Anatomie et physiologie végétale, besoins en eau des plantes

Croissance, développement, élaboration du rendement, pollinisation

Sols et substrats

Alimentation hydrominérale et fertiirrigation Abris, installations, propriété des matériaux

Gestion climatique et du CO2

Recyclage de l'eau de drainage

Reconnaissance de végétaux

Techniques de multiplication sexuée et végétative

Ennemis de plantes cultivées

Accidents climatiques et physiologiques

Techniques de protection des cultures et de lutte phytosanitaire

PBI protection biologique intégrée

Notion de process et utilisation de procédures

Critères de qualité, notion de traçabilité

Cahiers des charges, mentions particulières

Précaution d'utilisation et délais de carence des produits toxiques

Cadre réglementaire de l'UE et Eco-conditionnalité

Techniques culturales et matériels associés

Politiques commerciales et circuits de commercialisation

Normes à l'exportation et ISO 9001

Logistique du végétal

Fonctions des matériels et des installations

Notions de mécanique, électricité, automatismes....

Notion de protocoles expérimentaux

Analyse statistique

Savoir-faire consolidé par l'expérience :

Estimer les besoins en intrants et en consommables pour une période donnée

Interpréter les commentaires des clients pour faire évoluer la production

Apprécier la tendance en matière de commerce

Apprécier l'obsolescence d'un matériel ou d'une installation

Comportements professionnels :

Être observateur

Avoir le « sens » et la perception » du végétal

Être précis dans les gestes

Avoir le sens du contact

Champs de compétences

Encadrement du personnel

Indications de contenus, commentaires,

Situations professionnelles significatives :

Communication en situations professionnelles

Gestion des ressources humaines et management d'équipe

Organisation du travail en sécurité

Finalité :

Atteindre les objectifs de production par l'amélioration des compétences et des conditions de travail des salariés

Responsabilité / autonomie :

L'aspect communication-information est primordial pour pouvoir gérer le personnel et ce poste requiert une grande autonomie et un fort sens de la responsabilité.

Le salarié doit montrer le maximum d'autonomie, ne fait appel à son supérieur qu'en cas de consignes précises ou de problèmes.

Environnement de travail :

Suivant les productions, la répétitivité et la pénibilité des tâches ont une incidence sur la qualité et le rendement du travail, élément qui doit être pris en compte dans l'organisation du travail. La gestion fréquente d'employés saisonniers implique d'être attentif à la qualité des relations interpersonnelles.

Indicateurs de réussite :

Rendement du travail conforme aux ratios fixés par l'entreprise.

Informations comprises au vu du travail réalisé.

Adaptation aux aléas.

Adéquation des besoins chantier avec moyens humains et matériels disponibles.

Sécurité et prévention des accidents du travail garantis.

Saisie informatique rigoureuse.

Procédures respectées.

Savoir-faire de base :

Organiser son travail et de celui des équipes : évaluer les besoins en MO, en matériels...
Préparer et vérifier l'état sécuritaire des éléments nécessaires à la réalisation du travail.
Sensibiliser les salariés aux risques sanitaires et aux problèmes de pollution
Contrôler la qualité du travail : technicité, rapidité, rendement, dextérité
Informers et former les salariés à l'observation
S'assurer de la compréhension des consignes
Rédiger des articles, des rapports, des notes techniques, des compte rendus
Maîtriser l'outil informatique (site internet, courriel, base de données, tableur, écriture, photographies...)
Organiser et animer des réunions ou visites techniques.
Organiser des réunions de chantier ou d'équipes.
Réaliser des entretiens d'embauche.
Enregistrer des données relatives à l'activité et à la production.

Savoirs (de référence cités par les professionnels) :

Techniques de communication orale et écrite
TIC
Notions de base en langue étrangère
Relations interpersonnelles durant l'activité
Ergonomie au travail
Organigramme de l'entreprise
Fonctionnement global de l'entreprise
Notions de GRH, GPEC, management
Législation du travail
Sociologie du travail
Hygiène et sécurité au travail

Savoir-faire consolidé par l'expérience :

Adapter l'organisation du travail aux exigences de différentes communautés de salariés.
Présenter l'entreprise, son contexte, son orientation, ses forces ses faiblesses.
Présenter aux salariés ses finalités ou celles de l'employeur

Comportements professionnels :

S'impliquer dans l'élaboration de décisions collégiales
Savoir anticiper pour programmer
Se soucier de la santé et du moral de l'équipe
Établir des relations de confiance avec les personnels
Avoir l'esprit d'équipe Aimer le contact humain
Respecter et valoriser le personnel, faire preuve de diplomatie
Se remettre en cause, savoir demander aux autres et se faire aider
Aimer expliquer et accompagner, être impliqué
Faire preuve de curiosité
Pour conseiller et former : observer, écouter, analyser, synthétiser