



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



Document complémentaire au référentiel du BEPA spécialité Travaux aquacoles

Document de travail septembre 2010

Sommaire

Ce document complémentaire du référentiel de diplôme est destiné aux équipes pédagogiques. Outre la présentation du diplôme, il comprend deux parties :

1. Présentation du BEPA Travaux aquacoles	3
2. Présentation des fiches compétences - SPS	3
3. Les fiches compétences du BEPA Travaux aquacoles	7
Annexe : Textes réglementaires, autres références et liste des BEPA du champ professionnel Productions animales	14

Ce document, qui réunit les fiches compétences relatives à l'emploi d'ouvrier en travaux aquacoles, est complémentaire au référentiel du diplôme de BEPA. Il est indissociable de ce référentiel, qui est l'outil de référence des enseignants et doit être consulté dans sa globalité, quelle que soit leur spécialisation.

1. Présentation du BEPA Travaux aquacoles

Le Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux aquacoles du ministère chargé de l'agriculture relève du champ professionnel Productions animales
Cette spécialité est rattachée à la spécialité « Production aquacole » du baccalauréat professionnel.

Le BEPA est une certification intermédiaire qui s'inscrit dans un cursus de baccalauréat professionnel en 3 ans. Sa délivrance est indépendante de celle du bac pro.

Ce diplôme national atteste d'une qualification professionnelle. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) et classé au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

Le référentiel du diplôme comporte :

- un référentiel professionnel qui caractérise les activités professionnelles des emplois d'ouvrier en exploitations d'élevage visés par le diplôme,
- et un référentiel de certification qui précise les capacités générales et professionnelles requises pour l'obtention du diplôme et donne le règlement d'examen.

Ce document peut être téléchargé sur le site chlorofil.fr

<http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications/textes-et-references-specifiques/bepa.html>

2. Présentation des fiches compétences

Les référentiels de diplômes sont des documents réglementaires destinés à être consultés ou utilisés par différentes catégories d'usagers : les enseignants, les personnes chargées de la gestion du système, les professionnels du secteur, les apprenants, les parents d'élèves... C'est pourquoi ces documents ne présentent que les éléments indispensables à ces usagers.

D'autres informations, utiles au travail des équipes pédagogiques tant pour préparer la formation que l'évaluation ou encore pour organiser les phases d'alternance, sont réunies sous forme de fiches appelées « fiches compétences » dans ce document complémentaire. Ces informations proviennent de la phase d'ingénierie qui a permis d'élaborer le référentiel professionnel du diplôme.

Les fiches compétences sont issues de l'analyse du travail et s'appuient sur le repérage de situations professionnelles *significatives*, reconnues par les professionnels (employeurs et salariés titulaires des emplois) comme particulièrement révélatrices de la compétence¹.

Les situations et les ressources² décrites dans ces fiches ne constituent pas une liste exhaustive et certaines sont actualisables. Ont été retenues celles qu'il paraît indispensable de maîtriser pour

¹ Parmi les critères utilisés pour leur détermination peuvent être cités : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.

² Le terme « ressources » est entendu au sens de tout ce sur quoi s'appuie le professionnel pour exercer avec compétence ses activités : les ressources peuvent être des connaissances (savoirs), des savoir-faire, des

exercer le métier dans une majorité de configurations observées. Une fiche est élaborée pour chaque champ de compétences suffisamment homogène pour être distingué. La liste des situations significatives et les champs de compétences correspondants figurent dans le référentiel professionnel du diplôme. Elle est reproduite dans ce document (page suivante).

Les fiches sont toutes structurées sur le même modèle³. Elles précisent pour chaque champ de compétences :

- des éléments de contexte : finalité du travail, responsabilité et autonomie du salarié, environnement de travail, indicateurs de réussite.
- les ressources à mobiliser pour mettre en œuvre efficacement les activités : savoir-faire, savoirs identifiés par les professionnels, savoir-faire consolidés par l'expérience, comportements professionnels.

Les fiches permettent d'appréhender la nature des emplois et des activités des futurs diplômés. Elles servent également de référence pour la validation des acquis de l'expérience.

Utilisation des fiches compétences pour la formation et l'évaluation

Les fiches compétences donnent des indications aux équipes pour l'élaboration de situations de formation et d'évaluation, en particulier pour les évaluations en situation professionnelle. Elles peuvent aussi être utilisées comme support de discussion avec les maîtres de stage ou d'apprentissage, au moment où se négocient avec ces derniers les objectifs des périodes en milieu professionnel.

Remarque : Les fiches compétences concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés. Les équipes tiendront compte dans la préparation des évaluations que les capacités attestées par le diplôme ne visent pas ce niveau de maîtrise mais celui nécessaire à l'insertion dans l'emploi.

comportements... dont la combinatoire permet la compétence. N'ont été retenues dans les fiches compétences que les « ressources » qui peuvent être acquises par la formation ou par l'expérience. C'est pourquoi n'y figure aucune mention d'aptitudes ou de qualités personnelles.

³ Les définitions des rubriques des fiches compétences sont téléchargeables sur la même page internet que le référentiel et le document complémentaire.

Situations professionnelles significatives

L'analyse des emplois et l'analyse du travail effectuées pour élaborer le référentiel professionnel ont permis d'identifier un certain nombre de situations professionnelles significatives de la compétence (SPS). Ces situations ont été indiquées par les professionnels comme représentatives du cœur du métier. Elles sont peu nombreuses et elles mobilisent les compétences-clés nécessaires à l'exercice du métier.

Le tableau suivant, extrait du référentiel professionnel, présente les SPS des emplois visés par le BEPA Travaux aquacoles.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des compétences qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences		
Champ de compétences	SPS	Finalités
Organisation et communication	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Communication en situation professionnelle ✓ Organisation de son travail ✓ Enregistrement de données 	Organiser son activité dans le cadre défini par le supérieur hiérarchique et en rendre compte.
Réalisation des travaux de la production aquacole	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Observation et surveillance des animaux et du milieu d'élevage ✓ Nourrissage des animaux (ne concerne pas tous les systèmes de production) ✓ Manipulation et tri des produits de l'élevage ✓ Conduite du bateau (ne concerne pas tous les systèmes de production) ✓ Pêche ou récolte des produits de l'élevage 	Contribuer à la croissance, à la santé et au confort des animaux d'élevage.
Commercialisation de la production aquacole	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionnement des produits de l'élevage ✓ Vente des produits de l'élevage (ne concerne pas tous les systèmes de production) 	Proposer un produit d'une qualité optimale en vue de la vente.
Alimentation des animaux en bâtiments ou en extérieur	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Préparation des aliments ✓ Allaitement artificiel et alimentation des jeunes ✓ Suivi du pâturage 	Alimenter les animaux dans le respect des consignes
Mise en place et maintenance des matériels, des locaux et des lieux d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participation aux travaux d'installation, de création et de maintenance 	Assurer l'état, le fonctionnement et l'hygiène des installations et des locaux.

3. Les fiches compétences du BEPA Travaux aquacoles

Liste des champs de compétences du BEPA Travaux aquacoles

- 1. Organisation et communication**
- 2. Réalisation des travaux de la production aquacole**
- 3. Commercialisation de la production aquacole**
- 4. Mise en place et maintenance des matériels, des locaux et des lieux d'élevage**

Chaque champ de compétences fait l'objet d'une fiche descriptive.

1. Organisation et communication

Situations professionnelles significatives

- Communication en situation professionnelle
- Organisation de son travail
- Enregistrement de données

Finalité :

Organiser son activité dans le cadre défini par le supérieur hiérarchique et en rendre compte.

Responsabilité :

On attend du salarié qu'il réagisse de façon appropriée en fonction des informations reçues et de ses observations. Il connaît le périmètre de ses responsabilités et ses marges d'initiative.

En matière de santé et sécurité au travail, l'organisation du travail est une des mesures de prévention à la charge de l'employeur. Le salarié doit quant à lui respecter toutes les consignes qui visent la protection de sa santé et de sa sécurité et celle des autres salariés. Il doit également tenir compte des réglementations et règles de bonnes pratiques visant au respect de l'environnement. Il inscrit son activité dans le cadre général de l'organisation du travail de l'entreprise, en fonction des objectifs à court et moyen terme du responsable.

Le salarié partage avec son employeur (responsable d'exploitation ou chef d'équipe) la responsabilité de noter de façon permanente tous les événements qui doivent donner lieu à enregistrement au regard d'obligations réglementaires, d'engagements contractuels, ou encore de nécessité pour la gestion de l'exploitation ou de l'entreprise. Le salarié est responsable de la qualité et de la régularité des enregistrements relatifs à son activité. Il connaît les conséquences pour son entreprise d'un défaut ou d'un manque de fiabilité de ces enregistrements. Les enregistrements peuvent également servir à l'autoévaluation du travail par le salarié et à l'évaluation par l'employeur.

Environnement de travail :

Le salarié est en relation permanente avec son supérieur hiérarchique. Dans le cas d'une exploitation aquacole, il peut s'agir de l'exploitant, d'un autre actif familial ou d'un chef d'équipe ou d'un cadre technique dans les exploitations ayant plusieurs salariés.

Il peut-être amené à guider le travail et à encadrer une ou plusieurs personnes non qualifiées pour des tâches précises et simples.

Le salarié peut être amené à utiliser différents types de supports pour réaliser les enregistrements. Dans le cas d'un support informatique, des saisies peuvent être effectuées directement dans des documents ou formulaires informatisés et nécessitent alors la maîtrise de la manipulation d'un ordinateur et des logiciels utilisés.

Indicateurs de réussite :

Compréhension et mise en œuvre des consignes

Réaction face à une situation dégradée ou inhabituelle, détection d'anomalies

Régularité des échanges avec les interlocuteurs principaux

Application de procédures prédéfinies ou adaptation à l'organisation du travail spécifique de l'entreprise

Conformité de l'enchaînement des activités et de la gestion du temps aux contraintes et aux objectifs définis pour la période considérée

Remise en ordre des locaux et du matériel

Adaptation de la gestion du temps consacré à la tâche ou l'activité

Respect des procédures

Qualité des enregistrements

Savoir-faire et comportements professionnels	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>S'exprimer oralement de façon claire et précise Comprendre des consignes orales ou transcrites sur différents types de supports Partager ses réflexions, demander des explications, rechercher des informations complémentaires Signaler les anomalies en fonction de leur gravité estimée. Repérer et signaler les situations inhabituelles Auto-évaluer son travail et rendre compte du travail fait Le cas échéant, associer à son travail et/ou guider des personnes non qualifiées</p> <p>Anticiper sur le déroulement d'un chantier pour préparer le matériel et les installations et raisonner son intervention pour un résultat optimal Identifier les risques encourus à son poste de travail et en tenir compte dans la préparation de son travail Estimer le temps global nécessaire pour chaque opération et respecter les horaires et le rythme de travail Prendre en compte les conditions météorologiques Ranger les matériels en fin de chantier Éliminer les déchets selon la réglementation et/ou les procédures en vigueur sur l'exploitation Le cas échéant, prendre en compte le respect d'un cahier de charges dans l'organisation du travail</p> <p>Prendre des notes, relever des éléments intermédiaires pour ne pas perdre d'informations Auto-évaluer son activité et son rythme de travail Classer et ranger les documents au fur et à mesure Interpréter des données et des représentations graphiques simples couramment utilisées Maîtriser la saisie de données sur un ou des logiciels généraux ou spécifiques, l'accès à internet Communiquer et échanger autour de ces données</p>	<p>Règles fondamentales de la communication interpersonnelle Bases lexicales et grammaticales de l'expression écrite. Vocabulaire technique lié à l'activité professionnelle. Bases du fonctionnement d'une exploitation aquacole, ses caractéristiques générales en termes d'organisation Place de l'entreprise dans la filière et dans le territoire. Bases du code du travail régissant le droit des salariés</p> <p>Besoins en temps de travaux et principes généraux d'organisation du travail dans une exploitation aquacole Postures permettant une économie de l'effort Principaux risques professionnels relatifs au secteur professionnel et au poste de travail Impact des activités sur l'environnement et conséquences sur l'organisation du travail Réglementation en vigueur sur la santé et la sécurité au travail : principes généraux de la prévention des risques professionnels, démarche d'évaluation, droit de retrait du salarié</p> <p>Vocabulaire spécifique du métier pouvant être utilisé dans l'ensemble des documents Mode d'emploi, destination et usage de chaque type de document – les conséquences pour l'exploitation des enregistrements de données incorrectes Principales réglementations ou cahiers des charges relatifs à l'enregistrement des pratiques Notion de traçabilité et d'assurance qualité Rôle et importance technique, économique et légale des différents enregistrements pour l'entreprise</p>

2. Réalisation des travaux de la production aquacole

Situations professionnelles significatives

- Observation et surveillance des animaux et du milieu d'élevage
- Nourrissage des animaux (*ne concerne pas tous les systèmes de production*).
- Manipulation et tri des produits de l'élevage
- Conduite du bateau (*ne concerne pas tous les systèmes de production*)
- Pêche ou récolte des produits de l'élevage

Finalité :

Contribuer à la croissance, la santé et au confort des animaux d'élevage.

Responsabilité / autonomie :

Le salarié n'est pas seul à réaliser les observations sur l'exploitation, mais il a un devoir d'information permanent. Il peut être amené à faire un « tour des bassins » avant de commencer toute activité.

Il intervient préventivement et/ou curativement dans la limite de ses responsabilités sur les installations et sur le milieu.

Il alerte son supérieur, en prenant en compte le degré d'urgence, pour tous les constats concernant l'état sanitaire et le comportement physiologique des animaux. Il peut être amené à participer à la décision de l'action à mener.

Concernant le nourrissage, salarié reçoit des consignes précises sur les quantités à distribuer.

Le salarié reçoit des consignes précises sur les manipulations à effectuer. Ces opérations se font à plusieurs, souvent en présence du responsable.

Le salarié qui utilise un bateau est responsable devant la loi maritime dans la mesure où il est titulaire du permis bateau CAC MMC.

Les décisions liées à la récolte (date, type, rythme de passage) sont toujours assurées par le responsable, le salarié assurant pour sa part des interventions simples, sur consignes précises au jour le jour : récolte au calibre, à l'unité de production, à la demande.

Environnement de travail :

Le salarié spécialisé en aquaculture passe la plus grande partie de son temps, seul ou en équipe, sur les lieux d'élevage, le plus souvent à l'extérieur et il réalise des activités diverses : alimentation, tris, interventions mécanisées, récolte.... L'observation et la surveillance des animaux d'élevage s'exercent donc en permanence et de façon transversale à toutes ces activités, ce qui donne au salarié une vision globale de l'entreprise.

Il y a des risques liés à la manipulation d'engins dans des espaces étroits. Selon le degré de mécanisation et la fonctionnalité des lieux, le travail nécessite plus ou moins de force physique ce qui implique d'être rigoureux sur le respect des « gestes et postures ».

Indicateurs de réussite :

Qualité des données comptées ou relevées

Respect du rythme de prélèvements ou des observations

Appréciation de la gravité d'un problème et de l'urgence d'intervention

Type d'information rapportée (orale ou écrite), complétude et délais de transmission

Détection et identification des symptômes et des problèmes

Qualité de la distribution des aliments distribués

Qualité de l'entretien du matériel et des installations

Technicité de la manipulation et précision des gestes pour éviter le stress et les blessures aux animaux

Qualité de la conduite du bateau : souplesse, application du Code de la Mer ou de la Navigation fluviale,

consommation d'énergie, respect du matériel

Qualité de la récolte

Rapidité d'exécution pour l'ensemble des tâches

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Réaliser des prises d'échantillons (eau, animaux...) Repérer et identifier, si possible, la présence de parasites et maladies Utiliser les méthodes d'estimation des dégâts ou de la mortalité : techniques d'observations, comptages, notations, relevés à l'aide d'instruments divers (oxydimétrie, température, densité...).</p> <p>Repérer et diagnostiquer, chez les animaux, des signes externes d'accidents, de comportements anormaux ou de stress : cherche l'oxygène en surface, colorations anormales, mortalité anormale, agitation anormale... Mettre en œuvre, en accord avec le responsable, les moyens curatifs adaptés à un problème identifié Repérer les dysfonctionnements ou les anomalies des installations (réseaux divers, filtres, alimentations diverses...) prévenir et intervenir si nécessaire</p> <p>Lire et interpréter des étiquettes d'aliments. Distribuer l'aliment manuellement ou approvisionner les distributeurs : phytoplancton, zooplancton, granulés alimentaires ou médicamenteux prêts à l'emploi Régler et utiliser des installations mécanisées de distribution des aliments Apprécier l'état des stocks d'aliments</p> <p><i>En écloserie :</i> Dédoubler les poches de phytoplancton</p> <p><i>En production de poissons :</i> Manipuler les géniteurs et les poissons aux différents stades Endormir les poissons Utiliser des épuisettes ou salabres Utiliser les pompes à poissons Isoler des lots en bassin Changer les filets des cages Déplacer les cages d'élevage en mer</p> <p><i>En production de coquillages :</i> Ensacher et vider des sacs de coquillages Coller des huîtres sur ficelle (étang de Thau) Manipuler les moules sur cordes et bouchots</p> <p>Interpréter un bulletin de météo marine ou continentale Conduire les bateaux motorisés en sécurité par temps calme Réaliser diverses opérations de matelotage Manœuvrer en sécurité et expliquer les consignes de sécurité à un passager non expérimenté Vérifier les niveaux et faire les pleins Assurer l'entretien courant et changer les consommables</p> <p>Utiliser des épuisettes ou salabres à la main ou treuillés Utiliser les pompes à poissons Récolter des sacs ou poches de coquillages Récolter des cordes, des ficelles issues de bouchots ou de tables d'élevage</p>	<p>Composition du milieu aquatique et rôle des éléments dans la croissance et le développement des animaux Facteurs de dégradation de la qualité de l'eau : chimiques, physiques, biologiques, climatiques Anatomie, physiologie et pathologie des animaux d'élevage Méthodes et techniques de contrôle des divers paramètres Interprétation d'analyses simples Importance et rôle des vétérinaires et des services d'appui (ex : Inra, Ifremer...)</p> <p>Types d'aliments : qualités et rôle dans la croissance, la santé des animaux, et la qualité des produits Calculs de quantités, proportions, en poids et en volumes Relation entre stades de développement et besoins alimentaires</p> <p>Liens entre le stade de développement et la densité optimale de la population animale.</p> <p>Connaissance des codes requis par la zone de production Connaissances météorologiques Lecture de cartes Matelotage : accastillage, nœuds, corderie... Notions de mécanique et d'entretien moteur</p> <p>Techniques de récolte et temps de travaux Normes commerciales et signes de qualité Notion de cahiers des charges et de traçabilité</p>

Savoir faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Identifier les maladies courantes Mettre en œuvre, en toute autonomie, les moyens curatifs adaptés à un problème identifié (modifier des doses, modifier des paramètres sur une installation...) Identifier l'origine d'un comportement anormal</p> <p>Identifier les raisons d'un refus d'alimentation Adapter l'alimentation à un problème identifié Identifier en toute autonomie la nécessité de dédoubler un lot Conduire les bateaux motorisés en sécurité par mauvais temps Identifier les lots à récolter en fonction des commandes.</p>	<p>Prendre le temps nécessaire de l'observation Mobiliser ses capacités d'analyse et d'interprétation des signes observés Faire preuve de réactivité Éviter les gestes brusques lors des manipulations des animaux Appliquer les principes de prudence lors de la manipulation des engins et des équipements Respecter les « gestes et postures » Se préoccuper des risques liés à la météo pour les anticiper</p>

3. Commercialisation de la production aquacole

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conditionnement des produits de l'élevage ➤ Vente des produits de l'élevage (<i>ne concerne pas tous les systèmes de production</i>)
Finalité : Proposer un produit d'une qualité optimale en vue de la vente.	
Responsabilité / autonomie : Les décisions liées au conditionnement sont toujours assurées par le responsable en fonction des commandes reçues, le salarié assurant pour sa part des interventions simples, sur consignes précises. Le salarié peut être amené à participer à la vente, seul ou avec un responsable (cas fréquent chez les producteurs de coquillages).	
Environnement de travail : Sur une exploitation aquacole, le salarié passe un temps au conditionnement ou à la vente qui dépend du système de production choisi par l'exploitant, certains salariés sont spécialisés sur ces postes. L'utilisation d'élévateur est conditionnée par l'obtention d'un CACES. L'utilisation d'un véhicule de livraison ou aménagé en stand de vente est conditionnée par l'acquisition d'un permis de conduire.	
Indicateurs de réussite : Dextérité et rapidité lors du tri des produits Conformité de la préparation à la commande : quantités, calibres réels et conditionnement Application des règles d'hygiène et respect de la chaîne de froid Satisfaction du client Exactitude des comptes de caisse	
Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>S'assurer des conditions d'hygiène des locaux</p> <p>Préparer les emballages et fournitures</p> <p>Nettoyer les produits à la main ou à la machine (détroquage des huîtres, nettoyage moules...)</p> <p>Trier les produits en fonction du calibre ou de la catégorie demandés en éliminant les « non-conformes »</p> <p>Peser, emballer, glacer éventuellement, étiqueter, sertir, filmer, palettiser</p> <p>Déplacer et stocker en frigo ou en bassin (claires) suivant le cas</p> <p>Charger, décharger, un camion avec un chariot élévateur et effectuer la livraison</p> <p>Préparer et organiser son stock et son stand</p> <p>Valoriser son produit à l'étal</p> <p>Accueillir le client et présenter son produit, son origine, ses qualités et le faire déguster</p> <p>Gérer la caisse</p>	<p>Normes commerciales</p> <p>Méthode HACCP</p> <p>Notion et outils de traçabilité</p> <p>Circuits commerciaux</p> <p>Notion de signes de qualité</p> <p>Notion de cahiers des charges</p> <p>Notions de diététique (valeurs alimentaires)</p> <p>Notions de comptabilité.</p>
Savoir faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Gérer une commande complexe et la livrer au destinataire</p> <p>Mémoriser les clients, leurs goûts, leurs préférences</p>	<p>Faire preuve de d'une hygiène personnelle irréprochable</p> <p>Assurer un bon relationnel avec les acheteurs éventuels</p> <p>Respecter les « gestes et postures »</p> <p>Faire preuve de rigueur</p>

4. Mise en place et maintenance des matériels, des locaux et des lieux d'élevage

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participation aux travaux d'installation, de création et de maintenance
Finalité : Assurer l'état, le fonctionnement et une bonne hygiène des installations et des locaux.	
Responsabilité / autonomie : Le salarié reçoit des consignes précises sur les travaux à réaliser. Il organise son planning pour effectuer les opérations courantes d'entretien, mais toujours en coresponsabilité avec l'employeur.	
Environnement de travail : La polyvalence dans les tâches d'entretien est souvent demandée dans les petites exploitations, on parle souvent de « bon bricoleur » qui de fait connaît tous les secteurs de l'entreprise. On trouve souvent des personnels spécialisés dans les grosses exploitations ou dans les unités de production à haute technologie (écloseries, ateliers de transformation...).	
Indicateurs de réussite : Utilisation des équipements de protection individuels (EPI) et des équipements de protections réglementaires pour les matériels Précision des réglages, contrôle du travail réalisé État général du matériel Fréquence des pannes et des remplacements de pièces Remise en ordre des locaux et du matériel Respect des bonnes pratiques, de la sécurité et des règles environnementales Conformité des procédures d'entretien au « livret du constructeur »	
Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
Utiliser les matériels de l'exploitation pour les tester et les contrôler : engins roulants, pompes, vis sans fin, filtres, treuils, réseaux divers... Entretien le matériel : graissage; contrôle des niveaux et des pressions, vidange, changement de consommable... Effectuer des meulages, des soudures, les remplacements des pièces défectueuses hors électronique Régler chaque matériel suivant les consignes Respecter les règles d'hygiène lors du nettoyage des matériels et des locaux Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI) Extraire les objets flottants et nettoyer les grilles : feuilles, branches... Nettoyer les abords des bassins et des étangs Stocker et évacuer les déchets et effluents	Notion de maintenance de premier et de deuxième niveau Types de matériels et rôles de chacun Risques spécifiques liés à l'utilisation certains matériels Notions d'hydraulique, pneumatique, mécanique, électricité Réglementation en matière, de stockage des gaz et des produits chimiques, de sécurité des locaux, de circulation avec les véhicules, de pollution et d'environnement Lubrifiants et carburants (rôle, usage et élimination) Règles de sécurité et connaissance des EPI adaptés aux travaux Connaissance des risques pour la sécurité et la santé de l'homme
Savoir faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Diagnostiquer les pannes et les dysfonctionnements les plus courants et suspendre le travail et/ou réparer en autonomie Anticiper les pannes et repérer les dysfonctionnements	Appliquer constamment les principes de prudence et de respect du matériel et des équipements pendant son travail Appliquer avec rigueur les contrôles visant à garantir sa sécurité et celle du matériel Respecter les « gestes et postures » et les règles de sécurité et d'hygiène

Annexe : Textes réglementaires, autres références et liste des BEPA du champ professionnel Productions animales

⇒ Décret n° 2009-1007 du 24 août 2009 portant règlement général du brevet d'études professionnelles agricoles

⇒ Arrêté du 17 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet d'études professionnelles agricoles spécialité « Travaux aquacoles »

⇒ NOTE DE SERVICE DGER/SDPOFE/N2009-2100 - Date: 01 octobre 2009

Modalités de mise en œuvre des contrôles en cours de formation (CCF) constitutifs de l'épreuve E1 du Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles rénové accessible en cours de cursus du baccalauréat professionnel, pour les candidats ayant accès aux épreuves organisées selon la modalité du contrôle en cours de formation

⇒ NOTE DE SERVICE DGER/SDPOFE/N2009-2109 du 04 novembre 2009

Modalités de mise en œuvre des contrôles en cours de formation (CCF) constitutifs des épreuves E2 et E3 des spécialités du champ professionnel « Productions animales » du Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles accessible en cours de cursus du baccalauréat professionnel, pour les candidats ayant accès aux épreuves organisées selon la modalité du contrôle en cours de formation.

⇒ CIRCULAIRE DGER/POFE/N2008-2003 du 23 janvier 2008 Recommandations pédagogiques concernant le renforcement de l'enseignement relatif aux produits phytosanitaires, notamment en matière de préservation de la santé et de l'environnement.

⇒ Références des B2i Collège et Lycée (cf. capacité C 4 du référentiel de certification : Utiliser les technologies de l'information et de la communication en autonomie et de manière responsable)

<http://www.b2i.education.fr/index.php>

⇒ Prévention des risques professionnels : la réglementation évolue en permanence. On se référera actuellement au code du travail, partie réglementaire, livre deuxième, réglementation du travail, titre III hygiène, sécurité, conditions de travail, chapitre III sécurité. Pour suivre les évolutions, notamment réglementaires, on peut consulter le site de l'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS)

<http://www.inrs.fr/>

Autres BEPA du champ professionnel

Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux en exploitations d'élevage

Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux de l'élevage canin et félin