

République française

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE**

**ARRÊTÉ**

portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation « plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel »

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche

VU le code rural, notamment le livre VIII ;

VU le code du travail , et notamment les livres I<sup>er</sup> et IX ;

VU l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative du 25 novembre 1999 ;

VU l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 24 février 2000 ;

VU l'avis du conseil national de l'enseignement agricole du 2 mars 2000.

Arrête :

**Article premier**

Il est créé un certificat de « plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel ».

**Article deux**

Le contenu de la formation du certificat de spécialisation s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation agricole ».

**Article trois**

Conformément à l'article 4 de l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture, le certificat de spécialisation « plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel » est accessible aux candidats titulaires :

- du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation agricole » ,
- du brevet professionnel , option « productions horticoles » ,
- du baccalauréat professionnel « conduite et gestion de l'exploitation agricole » ,
- du baccalauréat professionnel « productions horticoles » ,

- du brevet de technicien agricole option « production », qualification professionnelle « technicien généraliste », « conduite de l'exploitation de polyculture élevage », « horticulture », « cultures de plein champ », « pépinières »,  
- du brevet de technicien supérieur agricole, option « analyse et conduite de systèmes d'exploitation », « productions horticoles », « technologies végétales » ;  
ou, sur décision du directeur régional de l'agriculture et de la forêt, d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou d'attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

#### **Article quatre**

La durée de la formation en centre est de 560 heures. Lorsque le certificat de spécialisation est délivré selon la modalité des unités capitalisables, conformément aux dispositions prévues par la réglementation, la durée de la formation peut être réduite.

#### **Article cinq**

Le référentiel professionnel fait l'objet de l'annexe I du présent arrêté.

Le référentiel d'évaluation rédigé en termes de capacités, constitue l'annexe II.

La structure de l'évaluation en épreuves terminales est présentée à l'annexe III du présent arrêté\*.

#### **Article six**

L'arrêté du 27 mars 1985 portant création du certificat de spécialisation « plantes médicinales, aromatiques et industrielles », est abrogé à compter du 1er septembre 2001. Il reste toutefois en vigueur pour les sessions d'examen organisées à l'issue des cycles de formation en cours à cette date.

#### **Article sept**

Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 14 avril 2000

Pour le Ministre et par délégation :  
le Directeur général de l'enseignement et de la  
recherche

Jean-Claude LEBOSSÉ

---

\* Les annexes sont disponibles et peuvent être téléchargées sur le site de l'enseignement agricole public "educagri.fr", à l'adresse suivante : <http://www.educagri.fr/systeme/present/diplomes/cs.htm>



# Certificat de spécialisation “ plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel ”

Arrêté du 14 avril 2000

<b>ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL.....</b>	<b>2</b>
<b>ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVALUATION.....</b>	<b>9</b>
<b>ANNEXE III : STRUCTURE DE L'EVALUATION EN EPREUVES TERMINALES .....</b>	<b>13</b>

# ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL

## I / DESCRIPTION DES EMPLOIS

### 1 / Description de l'emploi/métier

Emploi type :

Chef d'exploitation agricole spécialisé en plantes à parfum, aromatiques médicinales à usage artisanal ou industriel ( PPAM )

Autres emplois concernés

Chef de culture spécialisé en PPAM

Technicien de production PPAM

Technicien de transformation PPAM

### 2 / Les entreprises

Il s'agit :

#### → d'exploitations agricoles spécialisées PPAM

On entend par là des entreprises qui ont progressivement orienté l'exploitation vers les PPAM (production et première transformation) pour en faire l'essentiel du chiffre d'affaire. Dans ce cas, l'entreprise devient souvent assez importante pour que le chef d'exploitation puisse se consacrer suffisamment à l'activité de production qu'il souhaite déléguer à un chef de culture compétent.

→ de coopératives souvent spécialisées, de groupements de producteurs suffisamment importants

Le rôle de ses entreprises est essentiellement d'organiser la production, la collecte et la première transformation et de concentrer l'offre pour la commercialiser

#### → de laboratoires

Il s'agit d'entreprises qui organisent leur approvisionnements soit directement auprès des producteurs, soit sur le marché, qui assurent une première transformation souvent plus élaborée que les entreprises précédentes, un conditionnement et un stockage, soit pour une commercialisation en l'état, soit pour approvisionner le secteur laboratoire proprement dit.

### 4 / Situation fonctionnelle

**Le chef d'entreprise** exerce son activité dans sa propre exploitation, c'est lui qui décide du choix des productions PPAM (sauf s'il est lié à un groupement, une coopérative ou un laboratoire). Il met en œuvre les différentes activités de production, de première transformation et de commercialisation. Il participe souvent directement aux travaux.

**Le chef de culture** est un salarié qui travaille sur une exploitation spécialisée. En collaboration avec le chef d'exploitation, il met en œuvre et conduit le processus de production, organise et réalise les différents travaux de production et de première transformation, soit seul soit avec l'aide de salariés.

**Le technicien de production** est employé par une coopérative, un groupement de producteurs, un laboratoire, qui sont souvent de petites unités. Dans un cadre défini, il est chargé de l'approvisionnement de la structure, de la transformation, du conditionnement et du stockage des produits, avec l'aide de salariés en nombre réduit. Les activités de transformation et de conditionnement sont en général assez limitées. Il est en contact régulier avec les producteurs, réalisant notamment un appui technique. Sa charge de travail est particulièrement importante au moment des récoltes, quand il faut gérer le planning d'approvisionnement, surveiller et souvent participer aux activités de transformation.

**Le technicien de transformation** est employé plutôt par un laboratoire. Il est situé à la charnière entre la fonction de production et la fonction commerciale à laquelle il est en principe rattaché. Du secteur production, ou du secteur commercial, il reçoit des produits dont il détermine la qualité. Il est responsable, avec l'aide de salariés en nombre limité, de la transformation, du conditionnement et du stockage. Ces activités peuvent être plus élaborées que celles d'un technicien de production. Avec la gestion des stocks, il est en relation étroite avec le service commercial.

## **5 / Fonctions et grands types d'activités**

### **Chef d'exploitation**

Les activités sont celles de tout chef d'exploitation agricole,

→ il conçoit le développement de son exploitation en y intégrant la dimension PPAM,

→ il prend les décisions nécessaires au développement de l'exploitation en y intégrant les cultures PPAM,

→ il met en œuvre, individuellement ou collectivement, les différentes activités de production, transformation, commercialisation de produits PPAM,

→ il gère les aspects sociaux et humains liés à l'exercice de son métier.

### **Chef de cultures**

Sa fonction essentielle est la production, le référentiel est là aussi classique et le même que celui du responsable d'exploitation pour cette fonction. Comme il peut avoir à diriger du personnel, l'activité chef d'équipe est à prendre en compte

→ il met en œuvre et conduit, individuellement ou collectivement, les différentes activités du processus de production et de transformation de produits PPAM

→ il gère les aspects sociaux et humains liés à l'exercice de son métier

### **Technicien responsable de production**

Le poste se situe au niveau de la fonction de production de l'entreprise qui intègre aussi la première transformation.

Les principales activités sont les suivantes :

- prospection
- planification de la production
- commande des semences et plants pour les producteurs
- suivi technique individuel ou collectif des producteurs
- planification des chantiers de récolte
- première transformation
- conditionnement stockage
- contrôles à tous les niveaux
- gestion d'une petite équipe de salariés permanents et temporaires

### **Technicien de transformation**

C'est un poste plutôt spécifique des laboratoires, qui en général est séparé de la fonction production et plutôt dépendant de la fonction commerciale.

Les principales activités sont les suivantes :

- contrôle des produits fournis par le secteur production ou proposés par le marché en s'aidant éventuellement des travaux d'analyse,
- première transformation,
- conditionnement,
- stockage et gestion des stocks,
- gestion d'une petite équipe de salariés permanents et temporaires.

## **6 / Autonomie responsabilité**

En dehors de la situation du chef d'exploitation, pour tous les autres profils, il s'agit de responsables intermédiaires dont le cadre de travail est défini par un supérieur hiérarchique ou en collaboration avec lui.

Comme il s'agit de petites structures, l'autonomie est tempérée par les contacts fréquents avec la hiérarchie.

Ces responsables intermédiaires ont sous leurs ordres une petite équipe qui peut varier de 1 à 5 personnes permanentes avec souvent, à certaines époques de l'année, quelques saisonniers supplémentaires.

## **7 / Evolution dans l'emploi et hors de l'emploi**

Comme on est en présence de petites structures, les possibilités d'évolution sont relativement limitées.

Pour les postes de technicien de production et de transformation qui sont occupés par des titulaires de diplôme de niveau III et supérieur, l'évolution possible est la responsabilité d'une unité qui demande des compétences de gestionnaire et/ou de commercial, éventuellement à acquérir.

Hors emploi, la spécialité est difficile à valoriser

## **II / DESCRIPTION DES ACTIVITES DU CHEF D'EXPLOITATION**

### **SPECIALISE PPAM**

*Il ne s'agit pas de reprendre l'ensemble des activités du chef d'exploitation, mais de s'attacher particulièrement à celles qui sont induites par la spécialisation. Pour les autres profils d'emploi, notamment les postes de technicien de production et de transformation, les qualifications générales nécessaires pour ces emplois sont apportées par les diplômes de base possédés, les besoins techniques économiques, réglementaires spécialisés, sont en gros les mêmes que ceux du chef d'exploitation.*

### **1 / Il s'informe des évolutions économiques, commerciales, juridiques et organisationnelles du secteur PPAM qui l'aident à concevoir le développement de son exploitation et à prendre les décisions nécessaires à son fonctionnement.**

*Le chef d'exploitation, spécialisé PPAM n'a pas besoin de connaissances encyclopédiques dans ces domaines, mais doit être capable de rechercher les informations nécessaires notamment auprès des organismes compétents de la filière. Ces informations sont d'autant plus importantes qu'il est indispensable dans ce secteur, encore plus qu'ailleurs, de s'assurer avant de produire, du débouché, des contraintes de la production (souvent cahier des charges précis), et de la rentabilité potentielle de la culture*

10 / Il s'informe de la gamme de produits PPAM et de leurs usages :

médicinal, aromatique, parfumerie, cosmétique, chimie fine (antioxydants, colorants etc ...)

11 / Il s'informe des formes commerciales du produit et de celles qu'il peut juridiquement produire :

frais, séché ( plante entière, feuilles, racine ), huiles essentielles, produits congelés etc ...relevant de la législation pharmaceutique ou pas

12 / Il s'informe de la situation du marché et de son évolution:

zone de production, courants commerciaux, prix ...)

13 / Il s'informe des références technico-économiques disponibles

14 / Il s'informe des possibilités commerciales qui peuvent le concerner, et recherche des clients éventuels.

*La politique commerciale est largement contractuelle, même s'il s'agit souvent de contrats oraux, il est difficile de produire sans s'être assuré du débouché.*

15 / Il utilise l'organisation de la filière pour l'aider à recueillir les informations, à s'informer des débouchés potentiels et à participer à la défense des intérêts professionnels

*Celui qui n'est pas impliqué dans la filière est le dernier informé*

16 / Il entretient les relations nécessaires pour obtenir les informations et les contrats de production

*Le côté relationnel est important, ainsi que la notion de confiance producteur-groupement-client*

## **2 / Il met en œuvre et conduit les différentes activités du processus de production ou de cueillette**

*L'activité cueillette est encore présente pour certains types de produits : gentiane, myrtille, petit houx, arnica montana, reine des prés, tilleul, feuille de frêne etc...*

20 / Il maîtrise les itinéraires techniques des cultures PPAM qu'il met en place, en agriculture "conventionnelle" ou en agriculture "biologique" qu'il adapte selon les produits à commercialiser (frais, séché, congélation, huiles essentielles....) et effectue les interventions opportunes.

*L'agriculture biologique est en développement rapide dans la filière, notamment pour les plantes aromatiques et médicinales.*

Travail du sol

Semis, production de plants, plantation

*L'activité production de plants est assez fréquente notamment pour les productions pérennes : lavande, romarin, thym, sarriette ... En agriculture biologique, elle devra respecter les cahiers des charges correspondants*

Fertilisation

Entretien, protection des cultures

Irrigation

Récolte

Conditionnement

*Notamment pour les produits frais, les autres aspects du conditionnement sont notés au point 3 avec la transformation*

21 / Il choisit, utilise et adapte les différents équipements et matériels nécessaires aux opérations culturales et de récolte des PPAMI

22 / Il enregistre les données permettant d'assurer la traçabilité du produit  
*C'est de plus en plus nécessaire dans la filière où la demande de traçabilité des produits se généralise très vite.*

23 / Il maîtrise les activités de cueillette

230 / Il reconnaît les plantes

231 / Il s'informe de la législation concernant la protection des plantes

232 / Il effectue les démarches nécessaires l'autorisant à prélever sur un site

233 / Il maîtrise les techniques de prélèvement et effectue la cueillette

234 / Il maîtrise la gestion des sites de prélèvement en prenant en compte l'écosystème

### **3 / Il peut mettre en œuvre des activités de conditionnement et de transformation.**

*Le terme "peut" signifie que ces activités ne sont pas systématiques, soit que le produit ne le nécessite pas, soit que ces activités sont déléguées à un groupement, une coopérative, ou effectuées par l'aval. Mais une exploitation importante peut réaliser les différentes opérations, qui sont susceptibles d'aller jusqu'à la distillation par entraînement à la vapeur d'eau.*

30 / Il peut pratiquer le séchage naturel à l'air libre

300 / Il utilise un local adapté

301 / Il met en œuvre le séchage en respectant les conditions adaptées aux produits

302 / Il contrôle et apprécie régulièrement l'état du produit

303 / Il conditionne et stocke le produit séché

31 / Il peut pratiquer le séchage par ventilation forcée

310 / Il s'équipe en matériel adapté

311 / Il réalise les opérations de séchage en respectant les procédés adaptés à chaque produit

- préparation du produit : broyage, tronçonnage....

- Chargement du séchoir

- Mise en œuvre du séchage : durée température ..

- contrôle du degré d'humidité du produit

- Conditionnement du produit séché : coupe, séparation, tri ....

- Emballage spécifique

312 / Il conditionne et stocke le produit séché dans un lieu adapté et facilitant un contrôle permanent

32 / Il peut pratiquer l'extraction d'huiles essentielles (distillation par entraînement à la vapeur d'eau ) suppression : ou extraction par solvant autre )

- 320 / Il s'équipe en matériel adapté
- 321 / Il identifie la plante à traiter
- 322 / Il prépare le produit selon le besoins : coupe broyage
- 323 / Il conduit l'extraction en contrôlant les paramètres : température, pressions, durée, appréciation de la fin de l'extraction
- 324 / Il respecte la législation concernant l'extraction et les consignes de sécurité
- 325 / Il assure le nettoyage et l'entretien du matériel, détecte les pannes éventuelles
- 326 / Il gère les déchets dans le cadre de la réglementation en vigueur
- 327 / Il conditionne et stocke le produit fini selon les règles en vigueur et la demande commerciale.
- 328 / Il gère les stocks de produits élaborés en respectant notamment les durées de conservation.

33 / Il peut gérer un chantier de récolte à destination de la congélation qu'il peut éventuellement sous traiter, et connaît les contraintes spécifiques liées à ce procédé de conservation.

#### **4 / Il connaît et respecte les diverses réglementations applicables au secteur PPAM**

- 40 / Il connaît et respecte un cahier des charges de production
  - 400 / Interne au groupement, à la coopérative, contractuel avec le client
  - 401 / Propre à l'agriculture biologique (cahier des charges AB)
  - 402 / Mis en place au niveau européen : guide des bonnes pratiques agricoles en PPAM
- 41 / Il connaît et respecte un cahier des charges du produit à commercialiser
- 42 / Il réalise pour les plus simples et fait réaliser les analyses nécessaires, les interprète et les compare aux normes (AFNOR, pharmaceutiques ...) et aux exigences commerciales.
- 43 / Il peut mettre en œuvre une démarche qualité notamment pour la partie transformation en fonction de la demande existante ou prévisible de sa clientèle.
- 44 / Il se tient informé de l'évolution des réglementations

## **ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVALUATION**

### **1 - Structure du référentiel**

**UC 1**

**OTI 1 - Etre capable d'organiser un système de production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales**

**UC 2**

**OTI 2 : Etre capable de choisir les techniques de production et de cueillette adaptées aux objectifs et aux contraintes de l'exploitation dans le respect du cahier des charges correspondant**

**UC 3**

**OTI 3 - Etre capable de choisir les techniques adaptées à la transformation, au conditionnement et au stockage dans le respect du cahier des charges correspondant**

**UC 4**

**OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les activités de production, de cueillette et de transformation dans le respect du cahier des charges correspondant**

## 2 – Liste des objectifs

### **OTI 1 - Etre capable d'organiser un système de production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales**

OI 11 : Etre capable de définir un système de commercialisation

OI 111 : Etre capable de présenter la gamme des produits

OI 112 : Etre capable de présenter la forme commerciale et l'usage des produits

OI 113 : Etre capable de décrire les particularités des politiques contractuelles

OI 114 : Etre capable de s'informer sur l'évolution du marché national et mondial

OI 115 : Etre capable de présenter l'évolution de la consommation

OI 116 : Etre capable de décrire les particularités des circuits de distribution

OI 12 : Etre capable de présenter les principales procédures de valorisation des produits

OI 121 : Etre capable de présenter les principales procédures de certification de produit (labels, certification de conformité, AOC, agriculture biologique)

OI 123 : Etre capable de présenter les autres démarches : cahiers des charges et guides de bonnes pratiques

OI 122 : Etre capable de rappeler la réglementation concernant la traçabilité des produits

OI 13 : Etre capable de choisir un système de production

OI 131 : Etre capable de caractériser les zones de production françaises

OI 132 : Etre capable de décrire les différentes structures d'exploitation et leur évolution

OI 133 : Etre capable de présenter les différents systèmes de culture et de cueillette

OI 134 : Etre capable de s'informer sur les partenaires de la filière

OI 136 : Etre capable d'argumenter le choix d'un système de production

OI 14 : Etre capable d'organiser les activités du processus de production

OI 141 : Etre capable de planifier les activités au cours du cycle de production

OI 142 : Etre capable de définir les besoins en main-d'œuvre et les matériels nécessaires à la réalisation des activités de production et, le cas échéant, de transformation

### **OTI 2 : Etre capable de choisir les techniques de production et de cueillette adaptées aux objectifs et aux contraintes de l'exploitation dans le respect du cahier des charges correspondant**

OI 21 : Etre capable de choisir le mode de conduite

OI 211 : Etre capable de comparer les coûts de production de différents modes de conduite

OI 212 : Etre capable de choisir les matériels et les installations spécifiques

OI 213 : Etre capable de choisir le mode de récolte et de conditionnement en fonction de la destination des plantes

OI 22 : Etre capable de choisir les itinéraires techniques des cultures

OI 221 : Etre capable de choisir les espèces et les variétés

- OI 222 : Etre capable de choisir le mode de multiplication et d'installation
- OI 223 : Etre capable de programmer les étapes culturales
- OI 224 : Etre capable de déterminer la période de récolte

OI 23 : Etre capable de choisir un mode de cueillette dans le respect de la législation concernant la protection des plantes sauvages

- OI 231 : Etre capable de respecter la législation concernant la récolte des plantes sauvages
- OI 232 : Etre capable d'identifier les plantes à récolter
- OI 233 : Etre capable de choisir le lieu et le stade de cueillette
- OI 234 : Etre capable de choisir les techniques de cueillette

OI 24 : Etre capable d'analyser les résultats de la production

- OI 241 : Etre capable de réaliser les principaux enregistrements
- OI 242 : Etre capable de situer les résultats par rapport aux références de la production
- OI 243 : Etre capable de définir les améliorations techniques adaptées

### **OTI 3 - Etre capable de choisir les techniques adaptées à la transformation, au conditionnement et au stockage dans le respect du cahier des charges correspondant**

OI 31 : Etre capable de choisir les techniques de séchage

- OI 311 : Etre capable de présenter les techniques de séchage
- OI 312 : Etre capable de prévoir l'organisation et la maintenance des installations et des locaux de séchage
- OI 313 : Etre capable de choisir le mode de conditionnement des produits secs
- OI 314 : Etre capable de choisir le mode de stockage des produits secs

OI 32 : Etre capable de préparer le chantier de distillation des huiles essentielles

- OI 321 : Etre capable de présenter les principes et les étapes des techniques d'extraction (distillation et autres techniques d'extraction)
- OI 322 : Etre capable de choisir le matériel adapté au produit recherché
- OI 323 : Etre capable d'interpréter les analyses chimiques à réaliser sur place et en laboratoire
- OI 324 : Etre capable de prévoir l'organisation et la maintenance des installations et des locaux de transformation
- OI 325 : Etre capable de choisir le mode de conditionnement, de conservation et de stockage des produits obtenus
- OI 326 : Etre capable de choisir un mode de gestion des effluents et des déchets dans le respect de la réglementation

OI 33 : Etre capable d'analyser les résultats de la transformation

- OI 331 : Etre capable de réaliser les principaux enregistrements
- OI 332 : Etre capable de situer les résultats par rapport aux références de la production
- OI 333 : Etre capable de définir les améliorations techniques adaptées

## **OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les activités de production, de cueillette et de transformation dans le respect du cahier des charges correspondant**

OI 41 : Etre capable de cultiver les plantes à parfum, aromatiques et médicinales

OI 411 : Etre capable de réaliser la multiplication

OI 412 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques culturales spécifiques

OI 413 : Etre capable de réaliser la récolte manuelle et/ou mécanisée

OI 42 : Etre capable de cueillir les plantes à parfum, aromatiques et médicinales

OI 421 : Etre capable d'organiser le chantier de cueillette

OI 422 : Etre capable de cueillir au stade optimum

OI 423 : Etre capable de conditionner les produits frais

OI 43 : Etre capable de conduire un chantier de séchage en toute sécurité

OI 431 : Etre capable de préparer les produits

OI 432 : Etre capable de réaliser la manutention

OI 433 : Etre capable de conduire le séchage en contrôlant les paramètres à chaque étape du procédé

OI 434 : Etre capable de réaliser le conditionnement et le stockage des produits secs

OI 44 : Etre capable de conduire un chantier de distillation en toute sécurité et dans le respect de la réglementation

OI 441 : Etre capable de préparer les produits pour la distillation

OI 442 : Etre capable de conduire la distillation en contrôlant les paramètres à chaque étape du procédé

OI 443 : Etre capable de réaliser le conditionnement, la conservation et le stockage des produits obtenus

OI 444 : Etre capable de réaliser le nettoyage et la maintenance des installations

## **ANNEXE III : STRUCTURE DE L'ÉVALUATION EN ÉPREUVES TERMINALES**

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comprend 4 épreuves.

- **Epreuve 1** - coefficient 2

Réalisation et soutenance d'un rapport présentant l'entreprise de stage dans son contexte et exposant la conduite et les résultats des processus de production-commercialisation et/ou de transformation. Les points forts et les points faibles du système de production seront dégagés et commentés.

La soutenance orale devant un jury comprenant des professionnels durera 30 minutes : 15 minutes d'exposé et 15 minutes de questions.

- **Epreuve 2** - coefficient 3

Epreuve écrite de 3 heures, avec documents : dans un contexte donné, pour une culture et/ou un produit transformé tirés au sort, proposer et justifier un mode de conduite et un itinéraire technique adaptés.

- **Epreuve 3** - coefficient 1

Epreuve orale de 30 minutes portant sur la connaissance de la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales

- **Epreuve 4** - coefficient 3

Epreuve pratique de 3 heures, en présence d'un professionnel. Sur le lieu de production et/ou de transformation, réaliser une série d'opérations techniques et les justifier oralement.

**La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.**