

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE

MARAICHER

A. CONNAISSANCES GENERALES

Voir le programme agréé.

B. CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES THEORIQUES

Connaissances communes aux professions du secteur "CULTURES"

1. Botanique appliquée

- Pouvoir analyser une plante vivante et situer la fonction de chaque partie dans l'ensemble :
 - a) la feuille : formes, parties, tissus, position, fonction;
 - b) la tige : formes, tissus, fonction;
 - c) la racine : formes, parties, tissus, fonction;
 - d) les modes de floraison : formes, pollinisation, fructification, semences, fruits.
- Comprendre que la cellule est l'élément de base, à partir duquel toute la nature se construit.
- Pouvoir décrire le rôle de l'élaboration chlorophyllienne.
- Pouvoir décrire le processus de germination.
- Connaître les caractères d'une bonne semence, ainsi que la conservation.
- Pouvoir commenter différents modes de nutrition.
- Pouvoir expliquer différents modes de multiplication.
- Pouvoir commenter les principes essentiels de l'hérédité, de l'amélioration, de la sélection et de l'hybridation.
- Connaître les principes de classification et de nomenclature et pouvoir les utiliser à l'aide d'une flore.
- Connaître la distance de plantation et pouvoir calculer la densité de plantation.

2. Connaissance du sol

- Pouvoir distinguer la couche arable du sous-sol.
- Pouvoir décrire les principales sortes de sols et de cultures : en plein air, en serre, châssis froid, culture en pots et en conteneurs, tunnels en plastique.
- Pouvoir distinguer le terreau, le compost et le mélange argile-humus.
- Pouvoir décrire la structure du sol et connaître l'entretien.
- Connaître les amendements du sol : dénomination, présentation et utilisation.
- Connaître le rôle de l'eau dans le sol, ainsi que des principes de drainage et d'irrigation.
- Pouvoir décrire la vie organique dans le sol.
- Pouvoir décrire les principes de l'horticulture biologique, avec ses avantages et inconvénients.
- Pouvoir commenter l'importance de la détermination du degré d'acidité (pH) et de l'analyse du sol.

- Connaître quelques possibilités d'amélioration de sols acides et de sols alcalins.
- Connaître les principes de la succession des cultures et de la désinfection des sols.
- Pouvoir déterminer l'état du sol, sur base de l'apparition spontanée de certaines mauvaises herbes.

3. Chimie appliquée

- Pouvoir utiliser les éléments, symboles et formules chimiques les plus courants.
- Connaître les éléments nutritifs indispensables pour la vie des plantes.
- Connaître le rôle des éléments nutritifs indispensables.
- Pouvoir expliquer la loi du minimum et la loi de la restitution.
- Pouvoir définir le cycle chimique de la vie des plantes.
- Pouvoir donner une définition, avec explication, des engrais foliaires, de la fumure par conteneurs et de l'action de l'oxyde de carbone.
- Connaître la composition de l'air, de l'eau et des différentes sortes d'eaux d'arrosage.
- Comprendre l'importance de la distinction entre mélanges et combinaisons.
- Connaître quelques principes de base sur les acides et les sels, avec leur influence sur la vie des plantes.
- Pouvoir citer les composants des engrais chimiques et organiques les plus utilisés.
- Connaître la différence entre les engrais chimiques et organiques : engrais simples et composés, dénomination, présentation, composition et présence d'oligo-éléments.
- Pouvoir commenter l'utilisation de ces engrais.

4. Physique appliquée

- Pouvoir utiliser les notions suivantes : température et thermomètre (Celsius, Réaumur, Fahrenheit), pression atmosphérique et baromètre, humidité de l'air et hygromètre, pompes aspirantes et refoulantes.

5. Protection des végétaux

- Connaître les maladies et les insectes qui s'attaquent aux végétaux.
- Pouvoir décrire les avantages et inconvénients des moyens chimiques et biologiques de lutte contre les maladies et les insectes.
- Pouvoir déterminer les caractéristiques toxicologiques des principaux pesticides et fongicides.
- Connaître les principaux éléments de la législation relative à l'utilisation des matières toxiques.
- Reconnaître et protéger les insectes et animaux utiles.

6. Equipement professionnel

- Pouvoir citer, décrire, utiliser de façon sûre et entretenir l'outillage à main et les appareils mécaniques et électriques employés dans le métier.
- Pouvoir décrire les possibilités d'approvisionnement et de distribution d'eau.
- Connaître l'utilisation, le fonctionnement, l'entretien et la réparation de pannes simples des moteurs les plus utilisés.

7. Hygiène et sécurité professionnelle

- Comprendre l'importance d'une présentation soignée.
- Connaître les précautions à prendre en matière d'hygiène, concernant l'alimentation et l'habillement.
- Savoir que la fatigue peut avoir une influence sur la sécurité.

- Connaître les précautions à prendre : pour éviter les blessures et les plaies; pour éviter les accidents de travail; pour éviter les maladies professionnelles; pendant l'emploi des engrais chimiques ou de synthèse, des insecticides, des pesticides, des machines et outils mécaniques et électriques, etc ...
- Pouvoir employer la boîte de secours et connaître les premiers soins en cas d'accident.
- Connaître le numéro de téléphone du centre anti-poison.

Connaissances spécifiques à la profession de maraicher

- Pouvoir commenter les possibilités en matière de construction de serres, de systèmes d'ombrage et d'aération, de systèmes de chauffage et de chambres froides.
- Connaître la culture des foliacées, des légumineuses, des plantes à racines et à bulbe, des plantes condimentaires.
- Connaître les cultures spécialisées, comme par exemple : champignons, melon, fraises, etc ...
- Connaître la culture de légumes liés aux tendances de la mode.
- Connaître la culture des portes-graines.
- Pour chaque culture, connaître également : les opérations nécessaires pour préparer le sol aux semis et aux plantations; les soins d'entretien et opérations culturales typiques et adaptés, comme l'aération, l'ombrage, l'arrosage.
- Pouvoir analyser les plans de culture.
- Connaître l'importance de l'assolement, de la succession des cultures, de l'emploi d'engrais verts et des cultures associées.
- Connaître les méthodes (forçage et méthodes naturelles) et les moyens auxiliaires pour avancer ou retarder certaines cultures.
- En plus des descriptions de cultures en plein air, connaître les possibilités d'application de la culture sous plastique, sous verre, en serre froide et chaude.
- Connaître les méthodes de récolte, de conservation, d'emballage et de transport, et les possibilités de vente des différents légumes.

C. PRATIQUE

- Nettoyer et entretenir l'atelier.
- Nettoyer et ranger l'outillage.
- Nettoyer les vitres des serres.
- Classer les pots, les terrines, les caissettes à semences, et le matériel de ligature et de support.
- Bêcher superficiellement, ratisser, sarcler, tasser (avec les pieds), enlever les mauvaises herbes, butter.
- Reconnaître les engrais et les amendements.
- Travailler de façon hygiénique en ce qui concerne l'alimentation, les boissons et le réfectoire.
- Donner les premiers soins en cas de blessure et utiliser la boîte de secours.
- Reconnaître et conserver les bulbes et tubercules, et contrôler leur qualité.
- Reconnaître différentes plantes et contrôler leur qualité.
- Semer, planter, bouturer, repiquer et transplanter.
- Déterminer la grandeur des pots.
- Noter et apprécier le degré d'humidité et la température.
- Peindre les châssis.
- Tenir à jour la fiche d'entretien des machines.
- Effectuer le bêchage normal et le bêchage profond, le hersage, le roulage et le fraissage.
- Répandre les engrais et les faire pénétrer dans la terre.
- Nettoyer et entretenir les machines.

- Déterminer quand il faut procéder : au repiquage, à l'empotage, à la plantation, au repotage, à la transplantation.
- Déterminer la densité de plantation.
- Reconnaître les symptômes de diverses maladies des plantes et savoir comment traiter ces maladies.
- Compléter la fumure et déterminer quand c'est nécessaire.
- Reconnaître et conserver les graines, et contrôler leur qualité.
- Utiliser les machines.
- Déterminer les moyens de forcer une culture.
- Récolter, emballer et/ou préparer pour le marché les divers légumes.
- Noter les commandes (téléphoniques, verbales, écrites).
- Allumer, entretenir et régler la chaudière.
- Réparer les pannes.
- Découper et remplacer le verre des serres.
- Prélever des échantillons de terre.
- Contrôler le profil du sol, le niveau d'eau en hiver et en été.
- Composer les mélanges de terres de culture.
- Mélanger les engrais dans les proportions exactes et apporter au sol les quantités nécessaires.
- Effectuer la désinfection du sol, et en déterminer la nécessité et les moyens.
- Utiliser les moyens de protection des plantes à action préventive.
- Prendre les précautions nécessaires lors de l'emploi des produits toxiques.
- Aérer, recouvrir, protéger et éclairer les serres de façon judicieuse.
- Arroser de façon judicieuse, avec ou sans pomme d'arrosoir.
- Prendre les soins et les précautions nécessaires pour le transport des légumes.
- Remplir la fiche d'échantillonnage, les bordereaux de criées et d'exportation.

SIGNATURES :

Le patron,



Le père,

L'apprenti,



Le moniteur,

Le tuteur,