



Reconnaissance des exploitations formatrices et des exploitations d'examen dans la culture maraîchère

En remplissant le formulaire, le ou la spécialiste de l'UMS procède à une estimation de l'aptitude d'une exploitation à être reconnue comme exploitation formatrice et comme exploitation d'examen à l'attention du canton concerné.

1 Informations sur l'exploitation

Nom de l'exploitation : _____

N° d'exploitation (PER) : _____

Nom, prénom du/de la chef/-fe d'exploitation : _____

Adresse : _____

Canton : _____

N° de téléphone du/de la chef/-fe d'exploitation : _____

Courriel du/de la chef/-fe d'exploitation : _____

Type de formation : CFC Agropaticien/-ne en cultures spéciales

Membre de l'UMS : Oui Non

Inscription sur la liste des
places d'apprentissage de l'UMS : Oui Non

Commercialisation des légumes : Commerce de détail Commerce de gros
 Vente directe 4^e gamme

Branches de production à côté des légumes : _____

Sécurité au travail : L'exploitation est affiliée à une solution sectorielle (AgriTop ou équivalente).

Commentaire : _____



1.1 Informations sur l'exploitation partenaire (en cas d'association)

Nom de l'exploitation : _____

Name, prénom du/de la chef/-fe d'exploitation : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____

Courriel : _____

2 Informations sur la production

Mode de production : SwissGAP Suisse Garantie Bio

IP Suisse Demeter Autres : _____

Type de production : Plein champ Serre Hors sol

Culture de jeunes plants Autres : _____

Surfaces : Surface agricole utile : _____ ares

Légumes de plein champ : _____ ares

Légumes en culture couverte (serre, tunnel) : _____ ares (avec fondation fixe)

_____ ares (sans fondation fixe)

Autres cultures : _____ ares _____

_____ ares _____

_____ ares _____

_____ ares _____

3 Calcul de la durée de la formation

Si un critère n'est pas rempli, la durée de la formation n'est pas prise en compte (0 année), sauf si ce critère est rempli par une exploitation partenaire (association).

Critères	Cultures maraîchères, mécanisation et installations techniques	Durée de la formation		Rempli par l'exploitation partenaire
		1 ^{ère} formation	2 ^e formation	
L'exploitation cultive au moins 4 légumes de saison en plein champ.	<input type="checkbox"/> Chou-fleur <input type="checkbox"/> Haricots <input type="checkbox"/> Brocoli <input type="checkbox"/> Chou chinois <input type="checkbox"/> Iceberg <input type="checkbox"/> Chicorée <input type="checkbox"/> Petits pois <input type="checkbox"/> Fenouil <input type="checkbox"/> Chou-rave <input type="checkbox"/> Laitue pommée <input type="checkbox"/> Herbes <input type="checkbox"/> Courge <input type="checkbox"/> Melons <input type="checkbox"/> Mâche <input type="checkbox"/> Radis <input type="checkbox"/> Radis long <input type="checkbox"/> Épinard <input type="checkbox"/> Courgette <input type="checkbox"/> Autres _____	<input type="checkbox"/> 0.8 an	<input type="checkbox"/> 0.4 an	<input checked="" type="checkbox"/>
L'exploitation cultive au moins 2 cultures de longue durée de plein champ.	<input type="checkbox"/> Carottes <input type="checkbox"/> Chou frisé <input type="checkbox"/> Poireau <input type="checkbox"/> Betterave rouge <input type="checkbox"/> Rhubarbe <input type="checkbox"/> Chou rouge <input type="checkbox"/> Chou blanc <input type="checkbox"/> Asperge <input type="checkbox"/> Céleri <input type="checkbox"/> Oignons <input type="checkbox"/> Chou kale <input type="checkbox"/> Chou de Bruxelles <input type="checkbox"/> Racines d'endive <input type="checkbox"/> Autres _____	<input type="checkbox"/> 0.4 an	<input type="checkbox"/> 0.2 an	<input type="checkbox"/>
L'exploitation cultive au moins 1 culture de longue durée en culture couverte et chauffée.	<input type="checkbox"/> Concombre <input type="checkbox"/> Tomates <input type="checkbox"/> Poivrons <input type="checkbox"/> Aubergine <input type="checkbox"/> Melons <input type="checkbox"/> Endive (forcerie) <input type="checkbox"/> Autres _____	<input type="checkbox"/> 0.4 an	<input type="checkbox"/> 0.2 an	<input type="checkbox"/>
L'exploitation cultive au moins 2 cultures de courte durée en culture couverte (non chauffée).	<input type="checkbox"/> Chou-fleur <input type="checkbox"/> Haricots <input type="checkbox"/> Brocoli <input type="checkbox"/> Chou chinois <input type="checkbox"/> Iceberg <input type="checkbox"/> Chicorée <input type="checkbox"/> Chou-rave <input type="checkbox"/> Laitue pommée <input type="checkbox"/> Cresson <input type="checkbox"/> Mâche <input type="checkbox"/> Pourpier <input type="checkbox"/> Radis <input type="checkbox"/> Radis long <input type="checkbox"/> Roquette <input type="checkbox"/> Courgette <input type="checkbox"/> Autres _____	<input type="checkbox"/> 0.4 an	<input type="checkbox"/> 0.2 an	<input type="checkbox"/>
Atelier	<input type="checkbox"/> Entretien et réparation (au moins nettoyeur haute pression, installation à air comprimé, pompe à graisse, boîte à outils)	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/>
Machines	<input type="checkbox"/> Tracteur <input type="checkbox"/> Bineuse <input type="checkbox"/> Charrue, machine à bêcher ou cultivateur <input type="checkbox"/> Pulvérisateurs de produits phytosanitaires <input type="checkbox"/> Herse rotative, fraise rotative <input type="checkbox"/> Installation d'arrosage <input type="checkbox"/> Appareils pour épandre les engrais <input type="checkbox"/> Fraise rotative uniaxiale (pas obligatoire) <input type="checkbox"/> Semeuse ou planteuse	<input type="checkbox"/> 0.3 an	<input type="checkbox"/> 0.3 an	<input type="checkbox"/>
Véhicules de transport et élévateurs	<input type="checkbox"/> Tracteur avec remorque de transport ou camionnette <input type="checkbox"/> Outils élévateurs (au moins chariot élévateur)	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/>
Serre, tunnel plastique	<input type="checkbox"/> Installations et commande (au moins une serre ou un tunnel chauffé)	<input type="checkbox"/> 0.2 an	<input type="checkbox"/> 0.2 an	<input type="checkbox"/>
Stockage	<input type="checkbox"/> Au moins un entrepôt frigorifique (entrepôt naturel et entrepôt de marchandise non obligatoires)	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/>
Préparation	<input type="checkbox"/> Des produits sont lavés et préparés sur l'exploitation (installations de lavage, de tri ou de traitement)	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/>
Emballage	<input type="checkbox"/> Des produits sont remplis dans des caisses et étiquetés sur l'exploitation (préparation pour la vente, étiquetage)	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/> 0.1 an	<input type="checkbox"/>
Calcul de la durée maximale de la formation : Le total est arrondi vers le bas à 0.5 an.				TOTAL



4 Calcul du nombre de places d'apprentissage

Formateur/-trice 1

Nom, prénom : _____

E-Mail formateur/-trice : _____

Taux d'activité : _____

Diplôme le plus élevé : _____

Formations continues : Chef/-fe d'exploitation Examen de maîtrise

Cours de formateur/-trice : Oui Non

Formateur/-trice 2 (le cas échéant)

Nom, prénom : _____

E-Mail formateur/-trice : _____

Taux d'activité : _____

Diplôme le plus élevé : _____

Formations continues : Chef/-fe d'exploitation Examen de maîtrise

Cours de formateur/-trice : Oui Non

Autres collaborateurs/-trices (personnel spécialisé)

Nombre de collaborateurs/-trices spécialisé-e-s¹ à plein temps : _____

Nombre de collaborateurs/-trices spécialisé-e-s à temps partiel dès 60 % : _____

Sur la base du nombre de formateurs/-trices et de collaborateurs/-trices spécialisé-e-s, l'exploitation peut former _____ **apprenti-e-s** en même temps.

Remarque sur le calcul : Conformément à l'article 13 de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, une exploitation doit disposer d'un/e formateur/-trice à plein temps ou de deux formateurs/-trices travaillant à au moins 60% chacun/e par apprenti/e. Une personne supplémentaire peut être formée par collaborateur/-trice spécialisé à plein temps ou pour deux collaborateurs/-trices supplémentaires travaillant au moins à 60 % chacun/e.

¹ Formation agricole CFC, agropraticien/-ne ou qualification équivalente



5 Place de formation (langue, repas et logement)

La formation est possible dans les langues suivantes :

Français Allemand Italien Autres : _____

Un logement est à la disposition des apprenti-e-s : Oui Non

Type de logement : Chambre individuelle Chambre avec plusieurs lits Studio

Les repas sont organisés par l'exploitation : Oui Non

Repas proposés : Petit-déjeuner Repas de midi Repas du soir
 Possibilité de cuisiner sur l'exploitation

6 Informations sur le/la spécialiste de l'UMS

Régions	Contact	Formulaire rempli par :
Suisse occidentale	Sebastien Pasche Tél. : 031 636 92 35 Courriel : ets.pasche@gmail.com	<input type="checkbox"/>
Plateau suisse & Jura	Stefan Wyss Tél. : 031 636 92 35 Courriel : stefan.wyss@be.ch	<input type="checkbox"/>
Suisse du Nord-Ouest	Toni Suter Tél. : 079 457 81 08 Courriel : toni.suter@meiergemuese.ch	<input type="checkbox"/>
Suisse centrale / Suisse orientale	Daniel Bachmann Tél. : 058 105 91 75 Courriel : daniel.bachmann@strickof.ch	<input type="checkbox"/>
Tessin	Tiziano Pedrinis Tél. : 079 686 84 06 Courriel : tiped@bluewin.ch	<input type="checkbox"/>



7 Proposition

Après examen de l'exploitation et sur la base des calculs ci-dessus, le/la spécialiste fait la proposition suivante :

Reconnaissance comme **exploitation formatrice** :

Oui, entièrement Oui, avec exploitation partenaire Non

Durée de la formation, 1^{ère} formation : _____ ans

Durée de la formation, 2^e formation : _____ ans

Nombre maximum d'apprenti-e-s : _____

Reconnaissance comme **exploitation d'examen** :

Oui, entièrement Oui, avec exploitation partenaire Non

(Si la durée complète d'apprentissage est atteinte pour la formation en question, l'exploitation convient pour réaliser l'examen. Les exigences pour la tenue de l'examen pratique dans le cadre de la procédure de qualification sont ainsi remplies.)

Évaluation générale ou commentaire :

Lieu, date :

Signature du/de la spécialiste de l'UMS :
