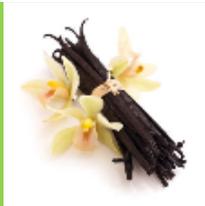




REPUBLIKAN'I MADAGASIKARA  
Fitiavana - Tanindrazana - Fandrosoana



## PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE (PPV)



Référentiel de métier – compétences

mai 2016

INTRODUCTION .....	3
ÉQUIPE DE PRODUCTION.....	4
PREMIÈRE PARTIE – Le métier de Planteur et Préparateur de Vanille.....	6
SECTION – 1- DESCRIPTION GÉNÉRALE DU MÉTIER .....	6
1.1 Présentation du métier de Planteur et Préparateur de Vanille.....	6
1.2 Conditions d'entrée sur le marché du travail et Cheminement professionnel.....	6
1.3 Équipements et matériels utilisés.....	7
1.4 Environnement et Conditions de travail .....	8
1.5 Exigences du métier.....	9
1.6 Autonomie en milieu de travail .....	9
1.7 Interactions professionnelles.....	9
1.8 Aspect linguistique.....	10
1.9 Évolution technologique.....	10
1.10 Prise en compte de l'environnement.....	10
1.11 Accessibilité des femmes.....	10
1.12 Entrepreneuriat et auto-emploi .....	10
SECTION – 2 – DESCRIPTION DU TRAVAIL .....	11
- PROCESSUS DE TRAVAIL .....	11
- TABLEAU DES TÂCHES ET DES OPÉRATIONS.....	11
- CONDITIONS DE RÉALISATION ET CRITÈRES DE PERFORMANCE .....	13
- FRÉQUENCE RELATIVE, COMPLEXITÉ ET IMPORTANCE DES TÂCHES .....	18
- CONNAISSANCES, HABILITÉS ET ATTITUDES .....	19
- SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION .....	20
SECONDE PARTIE – Les compétences du métier .....	21
Compétences générales et compétences particulières .....	21
Liste des compétences générales et particulières du métier de PPV .....	21
La matrice des compétences.....	22
La table de correspondance.....	24

## INTRODUCTION

Le secteur agricole et le monde rural occupe une place prépondérante au sein de l'économie nationale. Il est le gisement potentiel d'emplois et contribue à la sécurité alimentaire des ménages. Mais il demeure majoritairement peu productive, basé sur des petites exploitations. Pour améliorer sa position compétitive, ledit secteur a besoin d'opérer un certain nombre de transformations. A cet effet, la formation agricole et rurale constitue l'un des outils essentiels d'adaptation du secteur aux nouveaux enjeux et de concrétisation de la vision stratégique de l'État. Dans le cadre de la Stratégie Nationale de Formation agricole et Rurale (SNFAR) la rénovation de la formation agricole et rurale est actuellement en cours de mise en œuvre.

La Région Atsinanana dispose actuellement d'un Schéma Régional de la Formation Agricole et Rurale. C'est un document visant à fournir aux décideurs et acteurs de Développement au niveau Régional, un cadre de référence définissant les priorités et les orientations stratégiques en matière de formation agricole et Rurale et d'accompagnement vers l'installation, ou l'emploi, des jeunes ruraux pour la relance et le développement durable du secteur agricole et rural.

Après avoir effectué un diagnostic participatif approfondi et des concertations avec les acteurs de la Région Atsinanana et Analanjirifo, il a été constaté que le développement économique et social de la Région est basé surtout sur les cultures de rente. Elles constituent une des principales ressources desdites Régions. Elles sont amenées à remplir des fonctions essentielles entre autres, l'emploi et l'autoemploi, l'assurance aux producteurs un revenu décent et la protection des ressources naturelles. Face à cela, les offres de formation restent encore peu diversifiées et non coordonnées.

Parmi ces cultures, la filière vanille occupe une place de plus en plus importante dans l'économie desdites Régions qui reposent principalement sur l'Agriculture. Après la flambée de prix de ce produit, les paysans s'attachent à cette culture pour améliorer leur revenu, et augmenter la surface cultivée.

Etant identifiée porteuse par les acteurs de Formation agricole et Rurale lors de l'élaboration du schéma régional de formation agricole et Rurale, elle constitue l'une des activités d'Insertion professionnelle des jeunes ou des personnes sans emploi dans la vie active. Et lors de l'atelier Nationale organisé par la plateforme vanille (regroupant les différents acteurs de la filière vanille) le 11 et 12 juin 2012, durant lequel la Régions Atsinanana et Analanjirifo sont représentées, il a été recommandé l'appui technique des producteurs et préparateurs de vanille pour acquérir un certain nombre de des connaissances visant à améliorer les conditions techniques de la culture et à produire de la vanille de meilleure qualité répondant aux exigences du marché international. Pour accompagner cette initiative, des efforts très rigoureux doivent être entrepris au niveau de la technique de production, et de la préparation de la vanille.

Conscients de ces enjeux, les acteurs de FAR Atsinanana et Analanjirifo en collaboration avec le programme FORMAPROD Atsinanana ont jugé profitable de diversifier l'offre de formation et d'adapter le contenu et les méthodes de formation en particulier en matière de culture et préparation de la vanille. Les défis à relever c'est donc de promouvoir une formation agricole et rurale de qualité adapté aux besoins en formation des ruraux de la Région et aux réalités actuelles.

Ainsi, depuis le mois de décembre 2015, les deux régions susmentionnées se sont engagées dans l'élaboration de Référentiel « planteur et préparateur de vanille » avec l'appui de l'INFor/MEETFP.

## ÉQUIPE DE PRODUCTION

### ÉQUIPE D'ANIMATION DE L'AST ET DE PRODUCTION DES RÉFÉRENTIELS

- TSIRAHAMBA, Conseiller en Ingénierie APC – INFor/MEETFP
- SOAMAZAVA Sandrine Emilià, Chef de Service FAR-DRDA Région Atsinanana
- RANDRIAMORATSIRESY Bienvenu, Chef de Service EEQ-ONEF/MEETFP
- RAHELISOA Bakoly Danielle, Chef de Service de l'Accréditation – DCAQ/MEETFP

### PROFESSIONNELS CONSULTÉS (Régions Atsinanana et Analanjirofo)

- HAMBANJOKY Kosy
- FILISY Patric
- JAONARY Romain
- RAJAOFENO Christophe
- FERA Daniel
- ZAFINDRASOA Amédé
- RAMBIRAKA Volamanga
- NOEMIE dit BERTRAND PATRICK
- RAFOLO Elyte
- BESOLO Jacob
- NOLASQUE
- BETALATA Jean Charlot
- RASOLOFO Yvon
- DIDINIMA José Pierre
- VOLANIAINA Marie D.
- RANDRIAMBOLOLONIAINA Maximin A.

### FORMATEURS CONSULTÉS

- RAZAFIMAHATRATRA Georgio F., CIAPC-INFor/MEETFP
- RAMAMPY Marie Florida, CIAPC-MEETFP
- TSIKASIHY Fanjanirina, CIAPC-MEETFP
- RAMIANDRASOA Mbola Naina, CIAPC-MEETFP
- RAVELOARISON Jean Baptiste, CFPA Bickaville
- TOTO Paul, IFTM
- ZAFITODY Conscient, ISTRCE
- NANY Fleuron, FOFIFA

Référentiel de métier –compétences

## PREMIÈRE PARTIE – Le métier de Planteur et Préparateur de Vanille

### SECTION – 1- DESCRIPTION GÉNÉRALE DU MÉTIER

#### 1.1 Présentation du métier de planteur et préparateur de vanille

Dans le secteur Agricole, le Planteur et Préparateur de Vanille (PPV) s'assure la plantation appropriée de la vanille, la fécondation artificielle des fleurs, la préparation, et le conditionnement d'une façon minutieuse et méthodique des gousses en une épice moelleuse et agréablement parfumée.

Le PPV s'occupe principalement de la production de vanille et de la commercialisation des produits préparés. Il doit mettre en place les mesures permettant de favoriser, autant que faire se peut, l'obtention de produits finis de qualité et dans les normes vis-à-vis du marché international.

Il doit suivre de près l'évolution du secteur Agricole et intégrer dans sa pratique les améliorations apportées par les normes en vigueur. Le PPV évalue ses produits finis afin de faire des recommandations aux clients et de les conseiller dans leurs choix. Du point de vue technique, le travail du PPV se répartit entre les champs de production, les milieux de préparation et les différents acteurs impliqués (ONG, entreprises, opérateurs économiques, administrations, etc.) avec lesquels il intervient. En effet, il doit maintenir convenablement de bonnes relations avec ses partenaires et surtout les clients.

Comme il s'agit de différentes tâches réalisées dans le secteur Agricole, les conditions de travail sont tellement variables et parfois exigeantes.

#### 1.2 Conditions d'entrée sur le marché du travail et Cheminement professionnel

##### *Conditions d'entrée*

Comme le PPV joue un rôle très important au développement agricole et rural du pays, il est normal que les sociétés opérant dans la filière vanille lui exigent les qualifications nécessaires ou la certification adéquate pour exercer ce métier. D'ailleurs, tout professionnel est reconnu selon leurs compétences et leur capacité d'intervention.

A Madagascar, il n'existe pas encore un diplôme officiel pour ce métier dans le système d'enseignement malagasy. Mais il faut souligner que la filière vanille est l'une des filières très porteuses au développement socio-économique du pays et surtout pour les Régions Atsinanana et Analanjirifo.

En général, l'accès à ce métier est conditionné par des niveaux de formation comme : tout au moins le niveau classe de septième de l'enseignement général assorti d'une formation pratique sur terrain en PPV, plus des mois de formation dans la filière Vanille.

##### *Cheminement professionnel*

En considérant que ce métier interpelle un niveau d'intervention passant par des responsabilités basiques pour s'acheminer vers un niveau professionnel selon la taille de la production, la complexité et la difficulté des opérations à effectuer, le PPV pourra évoluer

d'un statut à un autre selon sa maîtrise et le développement de ses compétences. Ainsi, il pourrait débiter comme salarié d'une entreprise ou exploitation agricole et/ou devenir chef de son exploitation professionnelle.

### *Développement professionnel*

Le professionnel pourra se perfectionner par un travail personnel et collaboratif en considérant toujours des échanges entre les professionnels et des stages de perfectionnement selon les évolutions technologiques sur l'amélioration de la production et le processus de préparation de la vanille.

Par ailleurs, l'accueil et la contribution des nouveaux stagiaires, considérés comme « cerveaux frais », pourront apporter aussi des découvertes au développement de compétences du PPV dans ses activités.

### *Perspectives pour le futur*

Le métier de PPV est toujours en évolution progressive favorisant un futur très prometteur en termes d'emploi et d'auto-emploi. Du point de vue géographique, les régions où l'on retrouve toutes les conditions idéales à la culture de la vanille sont suffisamment vastes à Madagascar. En outre, la taille d'exploitation envisagée pourra s'élargir malgré certaines limites posées entre autre les problèmes fonciers et financiers, .....

Au fil du temps, le PPV peut à la fois planteur, préparateur et exportateur de leurs produits.

### *Facteurs de motivation*

D'abord, la passion du métier constitue une motivation première des PPV. Ensuite, comme il s'agit d'un produit de rente, la vente de la vanille dans des meilleures conditions sur le marché international demeure un facteur majeur mobilisant les PPV à mieux exploiter cette filière. De plus, force est de constater que la vanille de Madagascar continue à s'exporter et séduire le monde par son arôme naturel envoûtant et son goût délicieux.

### *1.3 Superficie, équipements et matériels utilisés*

Les professionnels du métier doivent disposer d'une superficie au moins demi-hectare (1000 pieds de vanille), d'un certain nombre d'outils et équipements pour la plantation et la préparation de la vanille :

#### **Pour la plantation :**

- Bêche
- Hache
- Coupe-coupe
- Couteau
- Arrosoir
- Corde
- Décamètre
- Aiguille, épine de citronnier, pointe de bambou, cure-dents, ...

### **Pour la préparation :**

- Panier
- Soubiques
- Grosses marmites ou demi-fut
- Caisson d'échaudage
- Couvertures Bodofotsy ou Gony
- Thermomètre
- Sècheries
- Etagères ou claies
- Séchoirs
- Chronomètre
- Tables de triage
- Tabourets ou chaises
- Malle ou caisses
- Jauge
- Balance
- Raphia
- Ficelles (en fibre végétale)
- fil spécial pour la vanille
- Boîte en fer blanc
- Papiers paraffinés

Dans tous les cas, le professionnel est obligé de se munir d'équipement de protection individuelle (EPI) complet. Sinon, il doit au moins se servir d'un équipement minimal de protection selon l'activité à réaliser.

### **1.4 Environnement et Conditions de travail**

#### ***Lieu de travail***

Le PPV travaille habituellement dans les champs, dans un endroit aménagé pour la cuisson et au magasin de stockage agrémenté.

Les travaux sont essentiellement manuels et ils se réalisent en plein air (soleil, pluie), en position debout ou accroupie ou assise, parfois en situation humide. Les déplacements à pieds sont les plus fréquents entre l'habitation et le champ.

#### ***Horaire, conditions d'embauche et salariales***

##### **HORAIRE :**

L'horaire de travail des PPV varie selon la période de l'année, les conditions climatiques et le type de l'activité. Ils travaillent généralement de 8 à 13 heures par jour. Parfois certaines activités nécessitent un travail de nuit.

## **CONDITIONS D'EMBAUCHE :**

- Pour exercer le métier de PPV, l'obtention d'un certificat est exigée lors d'un recrutement en milieu professionnel. Évidemment, il faut avoir une bonne condition physique ainsi qu'une bonne santé.
- Une connaissance linguistique, notamment le français et l'anglais (compréhension) serait un atout.

## **SALAIRE :**

Le salaire n'est pas fixe mais dépend de la rentabilité de l'exploitation. Toutefois selon la taille de l'exploitation, le quota (tonnage), le cours de vanille, la zone d'implantation et les équipements de production mis en œuvre, le PPV peut mener une vie assez aisée.

## **Risques et stress**

Le PPV est exposé à différents risques comme : blessures, brûlure, l'insécurité, le cataclysme naturel (cyclone,...), etc.

### **1.5 Exigences du métier**

Le métier de PPV est très exigeant, car il demande beaucoup de flexibilité, mais aussi une capacité de travailler minutieusement sous diverse pression.

Il exige aussi une endurance particulière lorsqu'il s'agit de travailler sous le soleil. Il doit être en mesure de mettre en œuvre ses compétences tant techniques que générales pour résoudre les différents problèmes qu'il peut rencontrer dans ses activités. Il doit aussi être capable de calculer le coût de production pour assurer la rentabilité de l'exploitation.

Les PPV jouent un rôle de premier plan au sein de leur exploitation et doivent maintenir de bonnes relations interpersonnelles.

### **1.6 Autonomie en milieu de travail**

S'il est chef d'exploitation propriétaire, il est autonome. Il travaille principalement avec les membres de sa famille. Il dirige son exploitation, même si les décisions sont parfois discutées en famille. Il supervise les différents travaux avec les collègues et encadre d'éventuelle main d'œuvre temporaire.

Il peut être membre de diverses associations ou organisations paysannes et soumis aux décisions collectives prises par ces dernières.

S'il est salarié il est sous supervision de son chef hiérarchique ou de son patron.

### **1.7 Interactions professionnelles**

Le PPV est amené à entretenir de relations fréquentes avec les techniciens de vulgarisation, les conseillers agricoles, ... de la région, les fournisseurs des intrants et les clients (collecteurs, exportateurs,...) lors de vente de ses produits.

## 1.8 Aspect linguistique

Dans ses activités le PPV utilise la langue malagasy pour communiquer. Pourtant l'aspect linguistique est très important pour le métier du PPV. Quelques raisons sont à signaler :

- 1- Les différents revus, manuels de procédures, notices et fiches techniques sont souvent en français.
- 2- Les clients ne sont pas forcément toujours des ressortissants malagasy. C'est pourquoi le PPV doit avoir au moins une connaissance suffisante de la langue française qui lui permet de s'exprimer correctement avec des clients étrangers. Et il doit aussi être capable de réaliser une communication aussi bien administrative que professionnelle.

## 1.9 Évolution technologique

En tenant compte de la mondialisation de l'économie, ce métier est également en perpétuelle évolution stimulée par les Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC) utiles à la production agricole, en général, et pouvant soutenir l'exportation des produits finis.

### 1.10 Prise en compte de l'environnement

Pour ce métier, l'aspect environnemental est réellement pris en compte. Les PPV n'utilisent pas, non plus, de produits chimiques. Cette exploitation agricole est cadrée dans le domaine de l'Agriculture de conservation et biologique.

### 1.11 Accessibilité des femmes

La pratique de la culture et de la préparation de la vanille est accessible à toute personne physique, excepté les handicapés que ce soit physiquement ou mentalement. Seuls les aveugles, ne peuvent y accéder.

### 1.12 Entrepreneuriat et auto-emploi

Les professionnels du métier peuvent opter pour l'auto-emploi. La maîtrise de connaissances supplémentaires constitue un atout pour le PPV afin de profiter pleinement de son exploitation.

Cependant, certains jeunes PPV acceptent de débiter avec les séniors du métier de façon à ce qu'ils puissent enrichir leur expérience et disposer des moyens financiers leur permettant de démarrer après, leur propre investissement en auto-emploi.

## SECTION – 2 – DESCRIPTION DU TRAVAIL

### - PROCESSUS DE TRAVAIL

Le processus de travail vise à mettre en évidence les principales étapes d'une démarche logique pour l'exécution de l'ensemble des tâches d'une profession. Le processus présenté est assez générique pour respecter les différentes situations de travail du domaine :

1. Analyser les besoins
2. Organiser le travail
3. Effectuer le travail de production
4. Contrôler les résultats
5. Consigner les données

### - TABLEAU DES TÂCHES ET DES OPÉRATIONS

Le tableau des tâches et des opérations présenté résulte d'un consensus des professionnels du métier. Dans le tableau, les tâches (l'axe vertical), sont numérotées de un à huit. Les opérations associées à chacune des tâches se trouvent à l'horizontal.

Aux fins de l'exercice, le tableau des tâches et des opérations définit le portrait du métier de Planteur et Préparateur de Vanille (PPV) au moment de l'analyse de la situation de travail. Le niveau de référence considéré est celui de l'entrée sur le marché de l'emploi.

<b>TACHES</b>	<b>OPERATIONS</b>
1. Aménager le champ d'implantation	1.1 Choisir le champ adéquat 1.2 Préparer le terrain 1.3 Disposer des ombrages 1.4 Disposer des tuteurs 1.5 Installer les tuteurs 1.6 Mettre en place le paillage 1.7 Mettre en place les plantes de couverture 1.8 Confectionner les canaux de drainage suivant le type de sol et la topographie du terrain 1.9 Remplir la fiche statistique d'aménagement
2. Réaliser la plantation	2.1 Choisir les lianes 2.2 Laisser s'égoutter à l'ombre les boutures 2.3 Enlever les feuilles de la partie inférieure des jeunes boutures 2.4 Planter les lianes sous le paillage

	<p>2.5 Recouvrir une partie enterrée de bouture par des matières organiques</p> <p>2.6 Fixer chaque bouture contre son tuteur</p> <p>2.7 Remplir la fiche statistique de plantation</p>
<p>3. Assurer le suivi, l'entretien et le contrôle des maladies et insectes</p>	<p>3.1 Assurer la descente et le bouclage de lianes dans les paillages</p> <p>3.2 Enlever les feuilles sur la partie enterrée, les feuilles sèches</p> <p>3.3 Exécuter la taille des tuteurs</p> <p>3.4 Contrôler le bon accrochage de la liane</p> <p>3.5 Contrôler les maladies et insectes</p> <p>3.6 Assurer l'entretien des plantes de couverture (Fauchage de gazon)</p> <p>3.7 Réaliser l'arrêt du cœur pour induire la floraison (après 3 ans)</p> <p>3.8 Remplir la fiche statistique de suivi et d'entretien</p>
<p>4. Effectuer la fécondation artificielle (tâche réalisée par les femmes)</p>	<p>4.1 Choisir les fleurs à féconder</p> <p>4.2 Pratiquer la pollinisation (mariage de la vanille)</p> <p>4.3 Contrôler la réussite de la fécondation</p> <p>4.4 Remplir la fiche statistique de pollinisation</p>
<p>5. Procéder à la récolte</p>	<p>5.1 Cueillir les gousses matures (gousses à tête jaune)</p> <p>5.2 Effectuer le triage vert</p> <p>5.3 Remplir les fiches de récolte et de triage</p>
<p>6. Effectuer la préparation à chaud et le séchage</p>	<p>6.1 Disposer des matériels, outillages et équipements nécessaires pour la préparation</p> <p>6.2 Effectuer l'échaudage</p> <p>6.3 Réaliser l'étuvage</p> <p>6.4 Faire le séchage au soleil</p> <p>6.5 Réaliser le séchage à l'ombre</p> <p>6.6 Trier les vanilles sèches</p> <p>6.7 Vérifier les vanilles préparées</p> <p>6.8 Retirer les gousses de mauvaises qualités (malades, moisies, ...)</p>

	6.9 Remplir la fiche de triage de vanilles sèches
7. Réaliser l'affinage	7.1 Trier et mettre en caisse les vanilles préparées 7.2 Vérifier périodiquement les vanilles préparées 7.3 Retirer les gousses malades (ou moisies) 7.4 Remplir la fiche statistique de l'affinage
8. Procéder au conditionnement et à la commercialisation	8.1 Effectuer le conditionnement et le stockage dans le magasin 8.2 Réaliser la classification qualitative des gousses de vanille (norme à l'exportation) 8.3 Établir les outils de gestion (fiche de stock, fiche de production, facture, bon de commande, bon de livraison, contrat, bons de remise et de sortie) 8.4 Respecter les textes et la réglementation en vigueur 8.5 Disposer la certification bio du produit selon les exigences des clients 8.6 Vendre le produit fini

#### - CONDITIONS DE RÉALISATION ET CRITÈRES DE PERFORMANCE

La section suivante présente les conditions de réalisation et les critères de performance associés aux différentes tâches identifiées pour le métier de PPV.

<b>TACHE N° 1 – Aménager le champ d'implantation</b>	
<b>Conditions de réalisation</b>	<b>Critères de performance</b>
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation et du niveau de complexité du champ.</p> <p>Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendrier cultural</li> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée au champ du travail.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du calendrier cultural</li> <li>- Respect de la procédure de plantation</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Repérage adéquat des zones dangereuses ou problématiques</li> <li>- Justesse de la décision</li> <li>- Précision et clarté de l'implantation</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bêche</li> <li>- Hache</li> <li>- Coupe-coupe</li> <li>- Couteau</li> <li>- Arrosoir</li> <li>- Corde</li> <li>- Décamètre</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ.</p> <p>NB : Dans le cas de la réalisation de cette tâche, il y a un risque de blessure et de chute selon la forme du champ d'implantation et la nature de l'opération à réaliser.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	
--	--

<b>TACHE N° 2 – Réaliser la plantation</b>	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation et du niveau de complexité du champ.</p> <p>Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendrier cultural</li> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée au champ du travail.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bêche</li> <li>- Coupe-coupe</li> <li>- Couteau</li> <li>- Corde</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ.</p> <p>NB : Dans le cas de réalisation de cette</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du calendrier cultural</li> <li>- Respect de la procédure de plantation</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Repérage adéquat de plante mère saine</li> <li>- Justesse de la décision</li> <li>- Précision et clarté de la plantation</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>

<p>tâche, il y a un risque de blessure et de chute selon la forme du champ de localisation de la plante mère et la nature de l'opération à réaliser.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	
---	--

<b>TACHE N° 3 – Assurer le suivi, l'entretien et le contrôle des maladies et insectes</b>	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation.</p> <p>Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée aux évolutions des lianes dans le champ du travail.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couteau</li> <li>- Arrosoir</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect de la procédure de plantation</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Repérage de l'évolution de lianes</li> <li>- Repérage adéquat de feuilles sèches</li> <li>- Justesse de la décision</li> <li>- Précision et clarté d'entretien périodique de lianes</li> <li>- Maladies et insectes localisées</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>

<b>TACHE N° 4 – Effectuer la fécondation artificielle</b>	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation.</p> <p>Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect de la procédure de plantation</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Repérage de l'évolution de fleurs</li> <li>- Repérage adéquat de fleurs à féconder</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée aux évolutions des fleurs dans le champ du travail.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aiguille,</li> <li>- Epine de citronnier,</li> <li>- Pointe de bambou,</li> <li>- Cure-dents, ...</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justesse de la décision</li> <li>- Précision de la pollinisation</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>
---	--

<b>TACHE N° 5 – Procéder à la récolte</b>	
<b>Conditions de réalisation</b>	<b>Critères de performance</b>
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation. Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée aux états des gousses dans le champ du travail.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panier,</li> <li>- Soubiques</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ et à domicile.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect de la procédure de production</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Repérage du moment précis pour la récolte</li> <li>- Repérage adéquat de gousses à récolter</li> <li>- Justesse de la décision</li> <li>- Précision de la maturation technique de gousses</li> <li>- Exactitude de triage</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>

<b>TACHE N° 6 – Effectuer la préparation à chaud et le séchage</b>	
<b>Conditions de réalisation</b>	<b>Critères de performance</b>
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail est réalisé en équipe et sous supervision en fonction de la situation.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée au lot de gousses sélectionné.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panier</li> <li>- Soubiques</li> <li>- Grosses marmites ou fut</li> <li>- Caisson d'échaudage</li> <li>- Couvertures Bodofotsy ou Gony</li> <li>- Thermomètre</li> <li>- Sècheres</li> <li>- Etagères ou claies</li> <li>- Séchoirs</li> <li>- Tables de triages</li> <li>- Tabourets ou chaises</li> <li>- Malle ou caisses</li> <li>- Jauge</li> <li>- Balance</li> <li>- Raphia</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise à domicile.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect de la procédure de production</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Repérage de la température de l'eau dans la grosse marmite</li> <li>- Repérage adéquat du temps de trempage et de mélange de gousses</li> <li>- Changement de couleur initiale</li> <li>- Résistance à la cassure de gousses</li> <li>- Justesse de la décision</li> <li>- Exactitude de couverture hermétique de la vanille</li> <li>- Disponibilité de gousses dans la caisse à température adéquate</li> <li>- Respect du temps de l'étuvage</li> <li>- Mortification parfaite (couleur marron foncé de gousses)</li> <li>- Respect du temps de refroidissement</li> <li>- Absence de gaz nocifs émanant de la caisse</li> <li>- Décaissement bien reparti sur toute la surface de couverture</li> <li>- Respect du temps et de la condition de séchage</li> <li>- Souplesse de gousses</li> <li>- Dessiccation parfaite</li> <li>- Conformité du triage de gousses sèches</li> <li>- Vanille de couleur noir brillant</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>

<b>TACHE N° 7 – Réaliser l'affinage</b>	
<b>Conditions de réalisation</b>	<b>Critères de performance</b>
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation. Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect de la procédure de production</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Respect de la mise en bottes</li> </ul>

<p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée suivant l'état de gousses sèches.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caisse</li> <li>- Raphia</li> <li>- Papiers paraffinés</li> <li>- Balance</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise à domicile.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> </ul>	<p>séparées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservation de gousses en bottes dans des caisses tapissées de papier paraffiné</li> <li>- Retire périodique du lot les gousses malades</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>
--	--

<b>TACHE N° 8 – Procéder au conditionnement et à la commercialisation</b>	
<b>Conditions de réalisation</b>	<b>Critères de performance</b>
<p><b>Degré d'autonomie</b> Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation. Le travail peut se faire seul ou en équipe.</p> <p><b>Références utilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche technique</li> <li>- Manuel de procédures</li> <li>- Textes et réglementation en vigueur</li> <li>- Factures, fiche de stock, fiche de statistique, BC, BR, BL,...</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée suivant la qualité et la quantité de la vanille produite.</p> <p><b>Matériels utilisés :</b> A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficelles (en fibre végétale)</li> <li>- fil spécial pour la vanille</li> <li>- Boîte en fer blanc</li> <li>- Papiers paraffinés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect de la procédure de production et de vente</li> <li>- Rapidité du travail</li> <li>- Justesse de triage en vrac</li> <li>- Précision de classement</li> <li>- Exactitude de mesurage, d'emballage, de jaugeage et d'emballage</li> <li>- Respect de catégorisation de gousses</li> <li>- Respect de textes et réglementation en vigueur sur la vanille</li> <li>- Possession de différentes fiches : factures, fiche de stock, fiche de statistique, BC, BR, BL,...</li> <li>- Paquets de gousses mesurés</li> <li>- Sens de l'initiative</li> </ul>

<p><b>Conditions environnementales :</b> D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le magasin et au marché.</p> <p><b>En interaction avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membres de la famille</li> <li>- Collègues</li> <li>- Clients</li> </ul>	
---	--

#### - FRÉQUENCE RELATIVE, COMPLEXITÉ ET IMPORTANCE DES TÂCHES

Les professionnels présents à l'AST ont évalué la fréquence relative des tâches, leur complexité ainsi que leur importance.

- **La fréquence de tâche** est exprimée en pourcentage du temps consacré au travail sur une durée convenable à la réalisation de l'ensemble des tâches identifiées pour le métier.
- **Le niveau de complexité** des tâches est exprimé selon une référence variant de très complexe (4) à peu complexe (1) en considérant la nature des difficultés, des problèmes ou des situations rencontrés dans un contexte normal d'exécution.
- **L'importance de tâche** est exprimée selon une échelle variant de très important (4) à peu important (1) en comparant les tâches les unes aux autres.

TACHES	Fréquence d'exécution	Complexité (1 à 4)	Importance relative (1 à 4)
1. Aménager le champ d'implantation	5	2	4
2. Réaliser la plantation	3	2	4
3. Assurer le suivi, l'entretien et le contrôle des maladies et insectes	30	2	4
4. Effectuer la fécondation artificielle	15	4	4
5. Procéder à la récolte	2	2	4
6. Effectuer la préparation à chaud et le séchage	25	3	4
7. Réaliser l'affinage	15	4	4
8. Procéder au conditionnement et à la commercialisation	5	4	4
	<b>100 %</b>		

#### - CONNAISSANCES, HABILITÉS ET ATTITUDES

L'analyse de la situation de travail a permis de faire ressortir un certain nombre de connaissances, d'habiletés et d'attitudes souhaitables (et voire nécessaires) à l'exécution des tâches. Ces éléments d'ordre personnel et dans plusieurs cas intrinsèques à la personne sont transférables, c'est-à-dire qu'ils sont applicables dans une variété de situations connexes, mais

non identiques. Ils ne sont donc pas limités à une seule tâche ni à une seule fonction de travail, mais sont des éléments auxquels se sont référés les professionnels du métier.

### *Connaissances*

<b>Connaissances (savoirs)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Français (parlé, écrit)</li> <li>- Mathématiques de base</li> <li>- Notion de comptabilité</li> <li>- Entrepreneuriat (culture, gestion de projet,.....)</li> <li>- Techniques d'expression</li> <li>- Notion de législation foncière</li> <li>- Droit du travail</li> <li>- Management de la qualité</li> </ul>
--------------------------------	---

### *Habilités*

<b>Habilités et Aptitude (savoir-faire)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulation des outillages</li> <li>- Dextérité</li> <li>- Savoir rechercher des informations</li> <li>- Savoir travailler dans le champ</li> </ul>
---	---

### *Attitudes*

<b>Attitudes et Comportement (Savoir être)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calme, sérieux</li> <li>- Curieux</li> <li>- Méthodique</li> <li>- Débrouillard</li> <li>- Discret</li> <li>- Sociable</li> <li>- Responsable</li> <li>- Esprit d'équipe</li> <li>- Prudent</li> </ul>
--	---

## - SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION

Les professionnels, qui ont contribué à l'atelier de l'analyse de situation de travail, ont exprimé des suggestions concernant la formation.

Pour qu'on puisse assurer l'adéquation de la formation à l'emploi, il faut que :

- Les établissements de formation disposent d'un champ d'application (soit au niveau du CEFAR, soit chez un partenaire)
- Les stages doivent se faire en alternance avec la formation.

Dans le cadre de la prise en compte de certains aspects de la formation, il faut :

- Organiser des visites de champs de production avant la formation afin que les apprenants puissent explorer de près le milieu de travail,

- Renforcer et améliorer l'enseignement des langues (français, anglais),
- Insister sur l'importance de la formation concernant la santé, la sécurité et l'environnement (SSE/HSE : Health Security Environnement),
- Susciter chez l'apprenant un esprit de créativité et de recherche afin qu'il puisse se mettre à jour face au développement de la technologie dans le secteur agricole,
- Informer l'apprenant sur le décret MECIE (Mise en compatibilité des Investissements à l'environnement),
- Informer l'apprenant sur les textes en vigueur.

## **SECONDE PARTIE – Les compétences du métier**

### **Compétences générales et compétences particulières**

Les compétences générales sont dites transversales et correspondent à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches, mais qui contribuent à leur exécution. Ces activités sont généralement communes à plusieurs tâches et transférables à plusieurs situations de travail. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale. Les compétences transversales doivent permettre l'intégration de principes et de concepts, de façon que la personne puisse faire face à une variété de situations et s'adapter à des contextes de travail variés et changeants.

Les compétences particulières sont directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier. Elles visent surtout à rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier.

### **Liste des compétences générales et particulières du métier de Planteur et Préparateur de Vanille**

Suite à l'étude et à l'analyse des informations recueillies lors de l'AST, il fut convenu par l'équipe d'élaboration de retenir les compétences générales suivantes. Elles correspondent bien aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce le métier PPV.

1. Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail
2. Gérer son temps et les priorités
3. Interagir dans des situations professionnelles variées
4. Effectuer la statistique de production
5. Appliquer une démarche de vente

Les compétences particulières suivantes furent retenues car elles représentent bien la description du métier et sont en lien avec le processus de travail.

1. Gérer l'outillage, le matériel et l'équipement
2. Aménager le champ de production de la vanille
3. Appliquer la méthode de plantation

4. Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien périodique
5. Assurer la pollinisation
6. Procéder à la récolte et aux différents triages
7. Réaliser l'échaudage et l'étuvage
8. Effectuer le séchage
9. Exécuter l'affinage
10. Procéder au conditionnement du produit
11. Respecter les formalités administrative et commerciale

### La matrice des compétences

La matrice des compétences est un tableau à double entrée permettant, dans un premier temps, de présenter une vision d'ensemble des compétences particulières, des compétences générales, du processus de travail ainsi que du niveau de complexité estimé pour chacune des compétences. Ce tableau offre une vision globale des compétences tout en permettant de dégager une séquence logique de mise en œuvre de ces compétences (agencement des compétences).

Il offre aussi la possibilité de vérifier l'existence d'un lien fonctionnel entre chaque compétence particulière et chaque élément du processus et entre chaque compétence particulière et chaque compétence générale. La matrice des compétences présente une intégration des principales composantes du métier tout en facilitant la formulation et la mise en relation des deux types de compétences exigées pour exercer le métier.

Matrice des compétences		Compétences générales						Processus						
Planteur et Préparateur de Vanille		NUMÉROS	NIVEAU DE COMPLEXITÉ	Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail	Gérer son temps et les priorités	Interagir dans des situations professionnelles variées	Effectuer de la statistique de production	Appliquer une démarche de vente	Analyser les besoins	Organiser le travail	Effectuer le travail de production	Contrôler les résultats	Consigner les données	NOMBRE DE COMPÉTENCES
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES														
NUMÉROS				1	4	5	3	16						5
NIVEAU DE COMPLEXITÉ				3	3	2	1	2						
Gérer l'outillage, matériel et équipement		2	2		○	○			△	△			△	
Aménager le champ de production de la vanille		6	2	○	○	○	○		△	△	△	△	△	
Appliquer la méthode de plantation		7	3	○	○	○	○			△	△	△	△	
Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien périodique		8	3	○	○	○	○		△	△	△	△	△	
Assurer la pollinisation		9	4	○	○	○	○			△	△	△	△	
Procéder à la récolte et aux différents triages		10	2	○	○	○	○			△	△	△	△	
Réaliser l'échaudage et l'étuvage		11	4	○	○	○	○			△	△	△	△	
Effectuer le séchage		12	3	○	○	○	○			△	△	△	△	
Exécuter l'affinage		13	2	○	○	○	○			△	△	△	△	
Procéder au conditionnement du produit		14	3	○	○	○	○	○		△	△	△	△	
Respecter les formalités administrative et commerciale		15	2		○	○	○	○		△		△	△	
NOMBRE DE COMPÉTENCES		11												16

**Légende:** Liens fonctionnels entre compétences générales et compétences particulières ○ et entre étapes du processus et compétences particulières △

## La table de correspondance

La table de correspondance a une double fonction : d'une part, elle sert de journal de bord pour consigner et conserver les principales informations qui conduisent à déterminer progressivement la liste des compétences liées à un métier et, d'autre part, elle permet de visualiser les liens qui existent entre chacune des compétences prévues dans le référentiel de métier-compétences (tâches, opérations, connaissances, habiletés, attitudes). Les indications inscrites dans la table de correspondance permettent au lecteur de comprendre l'ampleur et les limites de la compétence.

### COMPÉTENCE #1

#### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail	AST : tâches 1 à 6 Connaissances : voir tableau page X Habiletés : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Identifier les risques agro-environnementaux de la vanilleraie
- Connaître les modalités de recyclage des déchets végétaux et résidus produits par le secteur agricole
- Identifier les risques d'accidents (et pour la santé) associés à la production et à la préparation de la vanille
- Déterminer les éléments d'un environnement de travail sécuritaire
- Reconnaître les signes associés à la sécurité
- Mettre en application les mesures préventives en fonction des risques et dangers observés
- Formuler les hypothèses possibles sur les causes probables de l'accident de travail
- Former les personnels sur l'utilisation des outillages, matériels et équipements

### COMPÉTENCE #2

#### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Gérer l'outillage, le matériel et l'équipement	AST: tâches 1, 2 et 5 Connaissances : voir tableau page X Habiletés : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître les procédures de gestion de stocks (outillage, matériel et équipement)
- Savoir remplir correctement les types de canevas des supports papiers techniques et administratifs (Fiche de production, Rapport d'activité, Bon de commande, Facture, Bon de réception, Bon de livraison, ...)

- Savoir appliquer correctement les procédures de gestion du matériel et de l'outillage
- Savoir respecter les manuels de procédure de production et de préparation de la vanille
- Avoir un sens de l'organisation
- Savoir manipuler adéquatement les matériels et outillages

### COMPÉTENCE #3

#### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Effectuer la statistique de production	AST: tâches 1 à 8 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Identifier les activités qui feront objets de la statistique
- Identifier les éléments de chaque fiche de statistique
- Savoir élaborer et remplir toutes les fiches de statistique
- Être capable d'analyser une fiche de statistique
- Savoir établir le bilan de la production
- Savoir améliorer le produit suivant le résultat de la statistique

### COMPÉTENCE #4

#### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Gérer son temps et les priorités	AST: tâches 1 à 8 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Savoir classifier les activités par urgence et par importance
- Savoir estimer la durée nécessaire pour réaliser une activité (OST : Organisation Scientifique du Travail)
- Savoir prendre en compte et respecter la durée de chaque activité
- Connaître les outils de gestion de temps (agenda personnel, organisateur)
- Être décisif en situation professionnelle
- Être débrouillard
- Avoir un sens de responsabilité
- Être en mesure de gérer le stress
- Avoir le sens d'organisation

## COMPÉTENCE #5

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
<b>Interagir dans des situations professionnelles variées</b>	<b>AST: tâches 1 à 8</b> <b>Connaissances : voir tableau page X</b> <b>Habiletés : voir tableau page X</b>

#### Indications sur la compétence

- Être courtois (avoir un comportement professionnel)
- Connaître les Techniques de communication professionnelles orale et écrite (français, anglais)
- Avoir une capacité d'écoute attentive et active
- Avoir la capacité de s'adapter aux diverses situations de communication
- Savoir gérer les conflits en situation professionnelle
- Être flexible en situation professionnelle
- Savoir gérer le stress en situation professionnelle
- Être capable d'analyser/de synthétiser des idées
- Être réactif et proactif dans toutes les situations professionnelles
- Être décisif en situation professionnelle
- Avoir un sens de responsabilité

## COMPÉTENCE #6

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
<b>Aménager le champ de production de la vanille</b>	<b>AST: tâches 1 et 2</b> <b>Connaissances : voir tableau page X</b> <b>Habiletés : voir tableau page X</b>

#### Indications sur la compétence

- Connaître les exigences écologiques et les caractéristiques biologiques du vanillier
- Choisir le site d'implantation d'une vanilleraie
- Connaître les différents systèmes de culture du vanillier
- Appliquer la gestion et le taillage du tuteur
- Concevoir et réaliser une ombrière pour vanillier
- Savoir alimenter le vanillier
- Savoir appliquer la gestion agro-environnementale
- Savoir identifier les risques d'accident (et pour la santé) associés au secteur agricole
- Savoir déterminer les éléments d'un environnement de travail sécuritaire

## COMPÉTENCE #7

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Appliquer la méthode de plantation	AST: tâches 2 et 3 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Savoir conduire la sélection, le prélèvement et la préparation de matériel végétal
- Savoir appliquer l'amplification de matériel végétal
- Savoir alimenter le vanillier
- Connaître la densité de plantation
- Savoir appliquer l'implantation de la liane
- Savoir gérer la taille des tuteurs vivants

## COMPÉTENCE #8

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien périodique	AST: tâches 3, 4, 5, 6 et 7 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître l'entretien de la culture
- Savoir vérifier l'état de lianes
- Savoir appliquer l'entretien périodique
- Savoir pratiquer le bouclage de lianes
- Savoir appliquer les techniques de déclenchement de floraison
- Savoir identifier les maladies et les insectes

## COMPÉTENCE #9

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Assurer la pollinisation	AST: tâche 4 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître la méthode de pollinisation
- Savoir identifier les meilleures conditions climatiques de pollinisation
- Savoir appliquer la pollinisation manuelle
- Savoir identifier les risques d'accidents (et pour la santé) associés à la pollinisation

## COMPÉTENCE #10

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Procéder à la récolte et aux différents triages	AST: tâches 5, 6 et 7 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître le moment opportun pour la récolte
- Savoir cueillir les gousses en pleine maturité
- Savoir appliquer les techniques de triage
- Savoir mettre en application les mesures préventives en fonction des risques et dangers observés

## COMPÉTENCE #11

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Réaliser l'échaudage et l'étuvage	AST: tâche 6 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître les différents types de chauffage d'eau
- Connaître la mesure de température d'eau chaude
- Savoir déterminer le temps de trempage de la vanille selon la situation
- Savoir appliquer la procédure d'échaudage
- Savoir appliquer la méthode d'étuvage
- Savoir utiliser les matériels de préparation
- Savoir déterminer les éléments d'un environnement de travail sécuritaire
- Savoir mettre en application les mesures préventives en fonction des risques et dangers observés

## COMPÉTENCE #12

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Effectuer le séchage	AST: tâche 6 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître le début du temps de refroidissement et la modalité de séchage
- Savoir appliquer le décaissement
- Savoir procéder au soicillage
- Savoir effectuer la dessiccation à l'ombre
- Savoir trier la vanille sèche
- Savoir identifier les risques d'accidents (et pour la santé) associés au séchage
- Savoir déterminer les éléments d'un environnement de travail sécuritaire

## COMPÉTENCE #13

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Exécuter l'affinage	AST: tâche 7 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître la modalité de mise en bottes de gousses sèches
- Savoir appliquer la conservation dans des caisses tapissées de papier paraffiné
- Savoir procéder à une vérification périodique
- Savoir retirer du lot les gousses malades
- Savoir identifier les risques associés à l'affinage

## COMPÉTENCE #14

### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Procéder au conditionnement du produit	AST: tâche 8 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître la procédure de conditionnement
- Savoir appliquer le conditionnement dans le magasin
- Savoir appliquer la norme à l'exportation

### COMPÉTENCE #15

#### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Respecter les formalités administrative et commerciale	AST: tâches 1 à 8 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître les textes et la réglementation en vigueur sur la vanille
- Savoir appliquer la norme malagasy sur la vanille
- Savoir élaborer et utiliser les outils de gestion et de commercialisation : Fiche de statistique, BC, BL, Facture, Fiche de stocks, ...

### COMPÉTENCE #16

#### TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE VANILLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Appliquer une démarche de vente	AST: tâche 8 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

#### Indications sur la compétence

- Connaître les informations sur les prix de la vanille
- Savoir appliquer le protocole d'accueil commercial
- Savoir renforcer la publicité de vente
- Savoir soutenir et argumenter sur la qualité du produit fini
- Savoir servir les clients
- Savoir négocier avec les opérateurs économiques et les autorités locales
- Savoir déterminer les bénéfices et payer les taxes