



REPUBLIKAN'I MADAGASIKARA
Fitiavana - Tanindrazana - Fandrosoana



PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE (PPC)



Référentiel de métier – compétences

mai 2016

INTRODUCTION	3
ÉQUIPE DE PRODUCTION.....	4
PREMIÈRE PARTIE – Le métier de Planteur et Préparateur de Cannelle.....	6
SECTION – 1- DESCRIPTION GÉNÉRALE DU MÉTIER	6
1.1 Présentation du métier de Planteur et Préparateur de Cannelle.....	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.....	9
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	10
- PROCESSUS DE TRAVAIL	11
- TABLEAU DES TÂCHES ET DES OPÉRATIONS.....	11
- CONDITIONS DE RÉALISATION ET CRITÈRES DE PERFORMANCE	12
- FRÉQUENCE RELATIVE, COMPLEXITÉ ET IMPORTANCE DES TÂCHES	18
- CONNAISSANCES, HABILITÉS ET ATTITUDES	18
- SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION	19
SECONDE PARTIE – Les compétences du métier	20
Compétences générales et compétences particulières	20
Liste des compétences générales et particulières du métier de PPC	20
La matrice des compétences.....	21
La table de correspondance.....	23

INTRODUCTION

Le secteur agricole et le monde rural occupent 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 Analanjorofo, 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 cannelle occupe une place de plus en plus importante dans l'économie desdites Régions qui reposent principalement sur l'Agriculture. Avant, pour avoir les écorces de la cannelle les paysans se font que de la cueillette. Actuellement après la flambée de prix sur le marché international de la cannelle et la demande du marché qui ne cesse d'augmenter, les paysans commencent à cultiver de la cannelle.

Étant 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. Professionnaliser les producteurs et préparateurs de la cannelle ainsi que les jeunes qui veulent exercer ce métier fait partie de défis majeurs pour ces deux Régions.

Pour accompagner cette initiative, des efforts très rigoureux doivent être entrepris au niveau de la technique de production, et de la préparation de la cannelle. Conscients de ces enjeux, les acteurs de FAR Atsinanana et Analanjorofo 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 cannelle.

Ainsi, depuis le mois de décembre 2015, les deux régions susmentionnées se sont engagées dans l'élaboration de Référentiel « planteur et préparateur de cannelle » 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 Cannelle

SECTION – 1- DESCRIPTION GÉNÉRALE DU MÉTIER

1.1 Présentation du métier de Planteur et préparateur de Cannelle

Dans le secteur Agricole, le Planteur et Préparateur de Cannelle (PPC) s'assure la plantation appropriée du cannelier, la préparation et le conditionnement d'une façon minutieuse et méthodique des écorces intérieures en épices agréablement parfumées.

Le PPC s'occupe principalement de la production de cannelle 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 PPC 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 PPC 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 PPC joue un rôle très important au développement agricole et rural du pays, il est normal que les sociétés opérant dans la filière cannelle 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 cannelle 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 PPC, plus des mois de formation dans la filière Cannelle.

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 PPC 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 cannelle.

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

Perspectives pour le futur

Le métier de PPC 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 plantation de cannellier 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 PPC 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 PPC. Ensuite, comme il s'agit d'un produit de rente, la vente de la cannelle dans des meilleures conditions sur le marché international demeure un facteur majeur mobilisant les PPC à mieux exploiter cette filière. De plus, force est de constater que la cannelle de Madagascar continue à s'exporter et séduire le monde par sa belle couleur brun jaune pâle, son odeur fortement parfumé, et son goût aromatique singulièrement doux et chaud.

1.3 Superficie, équipements et matériels utilisés

Les professionnels du métier doivent disposer d'une superficie au moins un hectare (1Ha), d'un certain nombre d'outils et équipements pour la plantation et la préparation de la cannelle :

Pour la plantation :

- Bêche
- Hache
- Coupe-coupe
- Couteau
- Arrosoir
- Corde
- Décamètre

Pour la préparation :

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| - Coupe-coupe | - Grattoir |
| - Couteau | - Tables de triage et d'enroulage |
| - Panier | - Tabourets ou chaises |
| - Soubiques | - Caisses |
| - Sècheries | - Balance |
| - Etagères ou claies | - Gony |
| - Séchoirs | - Ficelles (en fibre végétale) |
| | - Brouette |

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 PPC travaille habituellement dans les champs, dans un endroit aménagé pour la préparation et au magasin de stockage.

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 PPC 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 PPC, 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 cannelle, la zone d'implantation et les équipements de production mis en œuvre, le PPC peut mener une vie assez aisée.

Risques et stress

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

1.5 Exigences du métier

Le métier de PPC 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 PPC 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 PPC 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 PPC utilise la langue malagasy pour communiquer. Pourtant l'aspect linguistique est très important pour le métier du PPC. 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 PPC 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 PPC 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 cannelle 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 PPC afin de profiter pleinement de son exploitation.

Cependant, certains jeunes PPC 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 sept. 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 Cannelle (PPC) 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.

TACHES	OPERATIONS
1. Préparer la pépinière de cannellier	1.1 Choisir le site (à proximité de point d'eau, ...) 1.2 Préparer les pots en plastiques 1.3 Préparer les substrats 1.4 Remplir les pots 1.5. Arracher les jeunes plants sauvages à stade de 03 à 04 feuilles 1.6 Transplanter les jeunes plants dans les pots plastiques 1.7 Installer les ombrières 1.8 Entretenir les jeunes plants (arrosage,...) 1.9 Remplir la fiche de production des plants
2. Aménager le champ d'implantation	2.1 Choisir le champ adéquat 2.2 Préparer le terrain (défrichage) 2.3 Réaliser le piquetage 2.4 Faire les trouaisons 2.5 Remplir la fiche statistique d'aménagement
3. Réaliser la plantation	3.1 Sélectionner les jeunes plants d'une pépinière de cannellier 3.2 Planter les jeunes plants de cannellier 3.4 Remplir la fiche de plantation
4. Assurer le suivi et l'entretien	4.1 Remplacer les manquants 4.2 Réaliser le détourage 4.3 Remplir la fiche de suivi et d'entretien

5. Procéder à la récolte	5.1 Identifier le bon moment pour la récolte 5.2 Couper les branches 5.3 Effectuer le triage des branches de cannelier 5.4 Remplir les fiches de récolte et de triage
6. Effectuer la préparation	6.1 Disposer des matériels, outillages et équipements nécessaires pour la préparation 6.2 Gratter la partie extérieure de l'écorce de chaque branche 6.3 Enlever les fragments d'écorce 6.4 Faire le séchage 6.5 Réaliser l'enroulement 6.6 Trier les cannelles sèches 6.7 Remplir la fiche de triage de cannelles sèches
7. Procéder à la conservation et à la commercialisation	7.1 Mettre en caisse les cannelles préparées 7.2 Réaliser la classification qualitative de cannelle (norme à l'exportation) 7.3 Effectuer le stockage dans le magasin 7.4 Etablir les outils de gestion (fiche de stock, fiche de production, facture, bon de commande, bon de livraison, contrat, bons de remise et de sortie) 7.5 Respecter les textes et la réglementation en vigueur 7.6 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 PPC.

TACHE N° 1 – Préparer la pépinière de cannelier	
Conditions de réalisation	Critères de performance
Degré d'autonomie Le travail peut être réalisé en autonomie complète ou sous supervision en fonction de la situation et du niveau de complexité de la pépinière. Le travail peut se faire seul ou en équipe.	- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect du calendrier cultural - Respect de la procédure de préparation en pépinière - Rapidité du travail - Conformité de substrats, pots, ombrières, ...

<p>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier cultural - Fiche technique - Manuel de procédures <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée à la pépinière de cannelier.</p> <p>Matériels utilisés : A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coupe-coupe - Bêche - Brouette - Arrosoir <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le site de pépinière.</p> <p>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage adéquat de jeunes plants - Justesse de la décision - Amplification de jeunes plants - Sens de l'initiative
--	--

TACHE N° 2 – Aménager le champ d'implantation	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie 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>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier cultural - Fiche technique - Manuel de procédures <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée au champ du travail.</p> <p>Matériels utilisés : A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bêche - Hache - Coupe-coupe - Couteau - Corde - Décamètre <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect du calendrier cultural - Respect de la procédure de plantation - Conformité de piquetage et trouaisons - Rapidité du travail - Repérage adéquat des zones dangereuses ou problématiques - Justesse de la décision - Précision et clarté de l'implantation - Sens de l'initiative

<p>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>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues 	
--	--

TACHE N° 3 – Réaliser la plantation	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie 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>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calendrier cultural - Fiche technique - Manuel de procédures <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée au champ du travail.</p> <p>Matériels utilisés : A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bêche - Couteau - Arrosoir <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ.</p> <p>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect du calendrier cultural - Respect de la procédure de plantation - Conformité de plantation - Rapidité du travail - Repérage adéquat de jeunes plants sains à planter - Justesse de la décision - Précision et clarté de la plantation - Sens de l'initiative

TACHE N° 4 – Assurer le suivi et l'entretien	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie 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>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Manuel de procédures <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée aux évolutions des canneliers dans le champ du travail.</p> <p>Matériels utilisés : A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coupe-coupe - Bêche - Arrosoir <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ</p> <p>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect de la procédure de plantation - Rapidité du travail - Repérage de l'évolution de canneliers - Repérage adéquat autour du pied de chaque cannelier - Justesse de la décision - Précision et clarté d'entretien périodique de canneliers - Maladies localisées - Sens de l'initiative

TACHE N° 5 – Procéder à la récolte	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie 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>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Manuel de procédures <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée aux états des branches de canneliers dans le champ du travail.</p> <p>Matériels utilisés :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect de la procédure de production - Rapidité du travail - Repérage du moment précis pour la récolte - Repérage adéquat des branches à récolter - Justesse de la décision - Précision de la maturation technique des branches - Exactitude de triage - Sens de l'initiative

<p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coupe-coupe - Couteau - Brouette <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le champ et à domicile.</p> <p>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues 	
---	--

TACHE N° 6 – Effectuer la préparation	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie 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>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Manuel de procédures <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée au lot des branches sélectionnés.</p> <p>Matériels utilisés : A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panier - Soubiques - Grattoir - Coupe-coupe - Couteau - Sècheres - Etagères ou claies - Séchoirs - Tables de triages et d'enroulements - Tabourets ou chaises - Malle ou caisses - Balance <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se réalise à domicile.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect de la procédure de production - Disponibilité de matériels et d'équipements - Affinité de grattage - Conformité des fragments d'écorce enlevés - Séchage adéquat d'écorces - Rapidité du travail - Justesse de la décision - Conformité de l'enroulement et du triage de cannelles - Cannelle de couleur brun jaune pâle, d'odeur fortement parfumé, et de goût aromatique singulièrement doux et chaud. - Sens de l'initiative

En interaction avec : <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues 	
---	--

TACHE N° 7 – Procéder à la conservation et à la commercialisation	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie 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>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Manuel de procédures - Textes et réglementation en vigueur - Factures, fiche de stock, fiche de statistique, BC, BR, BL,... <p>Consignes particulières : Le travail se réalise en fonction de consignes ou d'une procédure adaptée suivant la qualité et la quantité de la cannelle produite.</p> <p>Matériels utilisés : A l'aide de : - Ficelles (en fibre végétale) - Balance - Caisses</p> <p>Conditions environnementales : D'une façon générale, cette tâche se réalise dans le magasin et au marché.</p> <p>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membres de la famille - Collègues - Clients 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité - Respect de la procédure de production et de vente - Respect de la mise en bottes séparées - Conservation de cannelles en bottes - Rapidité du travail - Justesse de triage - Précision de classement - Exactitude de mesurage, d'emballage et d'emballage - Respect de catégorisation de cannelles - Respect de textes et réglementation en vigueur sur la cannelle - Possession de différentes fiches : factures, fiche de stock, fiche de statistique, BC, BR, BL,... - Paquets de cannelles mesurés - Sens de l'initiative

- 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 la 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 la 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. Préparer la pépinière de cannelier	30	2	4
2. Aménager le champ d'implantation	15	2	4
3. Réaliser la plantation	10	1	4
4. Assurer le suivi et l'entretien	5	2	4
5. Procéder à la récolte	10	2	3
6. Effectuer la préparation	20	3	4
7. Procéder à la conservation et à la commercialisation	10	3	4
	100 %		

- 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

Connaissances (savoirs)	<ul style="list-style-type: none"> - Français (parlé, écrit) - Anglais (compréhension) - Mathématiques de base - Notion de comptabilité - Entrepreneuriat (culture, gestion de projet,.....) - Techniques d'expression - Notion de législation foncière
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Droit du travail - Management de la qualité
--	--

Habilités

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

Attitudes

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

- 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 Environment),
- 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 Cannelle

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 PPC.

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. Produire de jeunes plants de cannelier
3. Aménager le champ de production de cannelier
4. Appliquer la méthode de plantation
5. Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien périodique
6. Procéder à la récolte et aux différents triages
7. Effectuer la préparation de cannelle en tuyau
8. Procéder au conditionnement du produit
9. 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 Cannelle		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	14						5
NIVEAU DE COMPLEXITÉ				3	3	2	1	2						
Gérer l'outillage, matériel et équipement		2	2		○	○			△	△			△	
Produire de jeunes plants de cannellier		6	2	○	○	○	○		△	△	△	△	△	
Aménager le champ de production de cannellier		7	2	○	○	○	○		△	△	△	△	△	
Appliquer la méthode de plantation		8	3	○	○	○	○			△	△	△	△	
Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien périodique		9	3	○	○	○	○		△	△	△	△	△	
Procéder à la récolte et aux différents triages		10	3	○	○	○	○			△	△	△	△	
Effectuer la préparation de cannelle en tuyau		11	3	○	○	○	○			△	△	△	△	
Procéder au conditionnement du produit		12	2	○	○	○	○	○		△	△	△	△	
Respecter les formalités administrative et commerciale		13	2		○	○	○	○		△		△	△	
NOMBRE DE COMPÉTENCES		9												14

Légende: Liens fonctionnels entre compétences générales ○ 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 CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail	AST : tâches 1 à 7 Connaissances : voir tableau page X Habiletés : voir tableau page X

Indications sur la compétence

- Identifier les risques agro-environnementaux du champ de canneliers
- 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 cannelle
- 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 CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Gérer l'outillage, le matériel et l'équipement	AST: tâches 1 à 6 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 cannelle
- Avoir un sens de l'organisation
- Manipuler adéquatement les matériels et outillages

COMPÉTENCE #3

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Effectuer la statistique de production	AST: tâches 1 à 7 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 CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Gérer son temps et les priorités	AST: tâches 1 à 7 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 CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Interagir dans des situations professionnelles variées	AST: tâches 1 à 7 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

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 CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Produire de jeunes plants de cannellier	AST: tâches 1 et 3 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

Indications sur la compétence

- Connaître les exigences écologiques et les caractéristiques biologiques du cannellier
- Connaître les différents systèmes de culture du cannellier
- Savoir pratiquer les techniques de semis, de bouturage et de marcottage
- Savoir appliquer la technique et la gestion de pépinière
- Savoir alimenter les jeunes plants

COMPÉTENCE #7

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Aménager le champ de production de cannelier	AST: tâches 2, 3 et 4 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

Indications sur la compétence

- Choisir le site d'implantation de canneliers
- Savoir pratiquer le piquetage
- Savoir disposer les trouaisons de plantation
- Connaître la densité de plantation
- 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 #8

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Appliquer la méthode de plantation	AST: tâches 3 et 4 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 cannelier
- Savoir installer les jeunes plantes de cannelier

COMPÉTENCE #9

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien périodique	AST: tâches 1 à 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 canneliers
- Savoir appliquer l'entretien périodique
- Savoir identifier les maladies
- Savoir gérer les branches de canneliers

COMPÉTENCE #10

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

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 branches de canneliers
- 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 CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Effectuer la préparation de cannelle en tuyau	AST: tâche 6 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

Indications sur la compétence

- Connaître le système de grattage et la modalité de séchage
- Appliquer le mode d'enroulement
- Savoir trier et mettre en bottes les cannelles sèches
- Savoir identifier les risques d'accidents (et pour la santé) associés au grattage, au séchage et à l'enroulement.
- Savoir déterminer les éléments d'un environnement de travail sécuritaire

COMPÉTENCE #12

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Procéder au conditionnement du produit	AST: tâche 7 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 #13

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Respecter les formalités administrative et commerciale	AST: tâches 1 à 7 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

Indications sur la compétence

- Connaître les textes et la réglementation en vigueur sur la cannelle
- Savoir appliquer la norme malagasy sur la cannelle
- Savoir élaborer et utiliser les fiches techniques : Fiche de statistique, BC, BL, Facture, Fiche de stocks, ...

COMPÉTENCE #14

TABLE DE CORRESPONDANCE – PLANTEUR ET PREPARATEUR DE CANNELLE

Énoncé de la compétence	Déterminants
Appliquer une démarche de vente	AST: tâche 7 Connaissances : voir tableau page X Habilités : voir tableau page X

Indications sur la compétence

- Connaître les informations sur les prix de la cannelle
- 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