RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE & POPULAIRE

MINISTÈRE DE LA FORMATION& DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

INSTITUT NATIONAL DE FORMATION ET D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

DIRECTION DE L'INGENIERIE PEDAGOGIQUE

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESIONNELLE

Triage et séchage des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires

AGR21Q

DECEMBRE 2022

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. PROFIL PROFESSIONNEL DE LA QUALIFICATION

I. PRESENTATION DE LA QUALIFICATION

- **Branche professionnelle :** AGRICULTURE « AGR »
- **Dénomination de la qualification :**
- **Définition de la qualification**

  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en Triage et séchage des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires d'exécuter l'ensemble des opérations liées au triage et séchage des Cultures médicinales, aromatiques et condimentaires.

- **Tâches principales :**

  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en **Triage et séchage des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires** est chargé de :

  - Réceptionner les cultures récoltées
  - trier les cultures récoltées
  - Sécher les cultures récoltées

  -Appliquer les normes d'hygiène, sécurité et environnement

II. CONDITIONS DE TRAVAIL :

- **Caractéristiques physiques :**
  - **Éclairage :** Naturel sur le terrain ;
  - **Température et humidité sur le terrain** : soumis aux conditions climatologiques et météorologiques variables ;
  - **Poussière** : Poussières du lieu de travail ;
- **Risques et Maladies professionnelles :**
  - Risques liés à la manipulation du matériel
  - Risques liés aux équipements de travail
- **Travail seul ou en équipe : Responsabilités hiérarchiques partagées avec l'équipe**

III. EXIGENCES DE LA QUALIFICATION :

- **Exigences physiques :**
  - Avoir une bonne condition physique
- **Exigences Intellectuelles :**
  - Avoir un bon sens d'application
  - Esprit d'organisation.
- **Contre-indication :**
  - Etre épileptique ;
  - Présenter d'allergie aux poussières et plantes

IV. RESPONSABILITES :

- **Responsabilités matérielles et personnelles :**
  - Le titulaire du diplôme en **Triage et séchage des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires** est responsable des outils et des matériels de son entreprise ;
- **Responsabilités morales :**
  - Respecter et appliquer les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement ;
  - Sens de l'organisation
- **Responsabilité décisionnelle :**
  - Le titulaire du diplôme en **Triage et séchage des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires** doit être capable de prendre les décisions favorisant la rentabilité de son entreprise ;
- **Responsabilité en matière de sécurité :**
  - Veiller sur la sécurité sur soi, sur les autres et sur l'outillage, équipements et matériels.
- **Responsabilité environnementale :**
  - Veuillez à l'impact de son activité sur l'environnement

V. FORMATION :

- **Conditions d'admission :**
  - Participant(e)s ayant un âge minimum de 18 ans
- **Durée de la formation :**
  - 03 mois à raison de 240 Heures Pédagogiques
- **Sanction de la formation :**
  - Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

2. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Compétences professionnelles	
01	trier les cultures récoltées
02	Sécher les cultures récoltées
03	Reconnaitre les cultures médicinales, aromatiques et condimentaires
Compétences complémentaires	
04	Hygiène, sécurité et environnement

3. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification : Triage et séchage des plantes médicinales, aromatiques et condimentaires

Durée : 240H

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	trier les cultures récoltées	**40H**
MQ2	Sécher les cultures récoltées	**120H**
MQ3	Reconnaitre les cultures médicinales, aromatiques et condimentaires	**40H**
MC1	Hygiène, sécurité et environnement	**20h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Répartition trimestrielle /semestrielle des modules

Intitulés des modules	Durée de la formation			
	Cours	TP	Total hebdo	Total
MQ1	2	2	4	40 H
MQ2	4	4	8	120 H
MQ3	2	4	6	40H
MC1	1	1	2	20h
TOTAUX	09	11	20 heures	240 heures

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Code	Compétences professionnelles
CP1	trier les cultures récoltées
CP2	Sécher les cultures récoltées
CP3	Reconnaitre les cultures médicinales, aromatiques et condimentaires
CC1	Hygiène, sécurité et environnement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification :

Durée : 240h

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	trier les cultures récoltées	40h
MQ2	Sécher les cultures récoltées	120h
MQ3	Reconnaitre les cultures médicinales, aromatiques et condimentaires	40h
MC1	Hygiène, sécurité et environnement	20h

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : trier les cultures récoltées

Code : MQ1

Durée : 40H

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de trier les cultures récoltées

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

-tamis
- étiquettes,
-balance et bascule.
-bacs
- ,A partir de :

Critères généraux de performance :

- Respect de mesures et normes de réalisation des différentes phases,

- Respect du dénivelé pour permettre un bon ruissellement des eaux en excès,
- Respect d'homogénéité de l'enfouissement de la matière organique,
- Respect de mesures de santé et sécurité,

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de Performance	Eléments de contenus
• Réceptionner les cultures récoltées • Remplir les sacs et les boites en produit récoltés • Mettre la récolte dans l'endroit adéquat	-Respect des techniques de triage -Respect des techniques de remplissage -Respect des conditions de remplissage -Respect des conditions de stockage	• Réception de cultures : o Médicinales o Aromatiques o Condimentaires • Techniques de triage o Matériel de triage • Techniques de remplissage o Etiquetage o Stockage • Conditions de remplissage et de stockage o Température o Humidité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Sécher les cultures récoltées

Code : MQ2

Durée : 120 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de

Conditions d'évaluation :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de Sécher les cultures récoltées

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- -séchoirs ventilés
- -chauffage
- - batteuse
- -Tenue, gants, lunettes, bottes, masques ….

- A partir de :

- Directives du responsable,
- Plan de culture,

Critères généraux de performance :

- Respect des méthodes et techniques de travail
- Respect de la réglementation
- Respect des normes d'hygiène, sécurité et environnement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Poser les organes frais dans un endroit sec et à l'abri de la lumière Sécher les organes à l'air libre Sécher les organes en utilisant la chaleur artificielle	Rapidité d'excusion Respect de la périodicité des séchages appropriés pour chaque type de plantes. Exécution convenable du séchage afin de conserver les caractéristiques organoleptiques des plantes.	• Techniques de séchage propre à chaque culture : ○ condimentaires, ○ aromatiques ○ médicinales. • Séchage à l'air libre • Séchage à la chaleur artificielle. • Durées de séchage • Nettoyage du matériel de séchage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Reconnaitre les cultures médicinales, aromatiques et condimentaires

Code : MQ3

Durée : 40 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de Reconnaitre les cultures médicinales, aromatiques et condimentaires

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

Produits écologiques pour le soin des arbres ou la lutte contre les nuisibles.

Matériel de nettoyage

- A partir de :

Consignes

Normes d'hygiène, sécurité

Normes environnementales

- Critères généraux de performance :

Respect des consignes données par le responsable

Respect des normes environnementales

Sens de l'organisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de Performance	Eléments de contenus
- Définir les cultures médicinales, - Définir les cultures Aromatiques - Définir les cultures condimentaires - Définir les techniques - de réalisation d'un herbier	-Rapidité d'excusion - Respect des techniques de realization d'un herbier	, • Critères de reconnaissances des cultures o condimentaires, o aromatiques o médicinales • Techniques de réalisation d'un herbier

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Hygiène, sécurité et environnement
Code : MC4
Durée : **20h**

OBJECTIF MODULAIRE

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les principes d'hygiène, sécurité et environnement

Conditions d'évaluation

- A l'aide: documents, vidéo

- A partir de : Consignes
  Normes d'hygiène, sécurité et environnement

Critères généraux de performances :

- Application correcte des principes d'hygiène et de sécurité
- Sens de responsabilité
- Sens d'observation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier les principes de sécurité propres à la profession	Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés	Connaissances du danger Préventions des accidents (Moyens de protection, gestes,….)
Identifier l'accident du travail	Identification correcte de l'accident du travail	Accident du travail : * Définition * Causes * Conséquences
Organiser des secours en cas d'accident	Organisation rapide de secours adéquats en cas d'accident	Notions de secourisme en cas d'accident * Organisation des secours Pharmacie d'urgence Transport des blessés
Donner les premiers soins aux blessés	Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés	Les premiers soins
Luter et prévenir en cas d'incendie	Connaissance du danger Utilisation appropriée des moyens de protection	Incendie : Origines Moyens de protection
Respecter l'environnement	Utilisation rationnelle des intrants agricoles Manipulation correcte des produits chimiques	Notions de l'environnement Impact des produits chimiques sur l'environnement Méthodes biologiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر