Agropraticienne AFP
Agropraticien AFP

Agriculture | Alimentation | Animaux | Paysagisme, plantes

En tant qu'agropraticienne ou agropraticien, tu participes aux différents travaux d'une entreprise agricole de production et de transformation. Selon l'orientation choisies, tu collabores à l'élevage d'animaux, à la culture de plantes céréales, de fourrages, de fruits, de légumes, de la vigne et de raisin. Tu travailles sous la responsabilité de professionnels de l'agriculture.

Tâches

Agriculture

- Préparer la terre pour la cultiver, semer ou planter à l'aide de machines et de véhicules en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité
- Désherber, fertiliser et soigner les cultures selon les instructions reçues
- Récolter les céréales, entreposer ou livrer les récoltes pour la vente ou la transformation
- Faucher les prairies, entreposer le fourrage et prendre soin des pâturages, mettre en place les clôtures
- Aménager, nettoyer et entretenir l'étable ainsi que la salle de traite selon les prescriptions d'hygiène
- Prendre soin du bétail, lui donner du fourrage, l'abreuver, le conduire au pâturage, traire les vaches
- Conserver et préparer pour la vente les produits agricoles comme le lait, le fromage, la viande, les œufs ou les fruits

Cultures spéciales

- Aérer la terre, niveler et fertiliser le sol avant de semer ou de planter divers légumes, comme des pois, choux ou carottes
- Installer certaines cultures sous plastique ou en serres
- Planter des arbres fruitiers, des baies ou de la vigne, surveiller la maturation des fruits et participer à leur récolte
- Entretenir les cultures en leur apportant les soins nécessaires, notamment de l'engrais, des tailles, un effeuillage et des arrosages
- Lutter contre les maladies et les ravageurs avec des traitements autorisés, protéger les plantations des intempéries et des oiseaux
- Trier, nettoyer, entreposer et participer au conditionnement des fruits et des légumes cueillis pour la vente

Vinification

- Vendanger les raisins en respectant les consignes du viniculteur, trier, égrapper
- Pressurer, extraire les moûts (jus de raisin), traiter le raisin
- Procéder à différentes analyses avec le viniculteur et suivre ses instructions pour l'élevage du vin
- Entretenir les locaux, les cuves et les accessoires
- Encaver, participer à la mise en bouteilles

Entretien des installations et des machines

- Entretenir les véhicules et les machines à planter, semer, épandre (verser du purin ou lisier), sarcler (enlever les racines et herbes indésirables), pulvériser, irriguer, récolter
- Contrôler l'état des outils, huiler, lubrifier, effectuer des petites réparations
- Laver et désinfecter les installations
- Maintenir les bâtiments et les équipements en bon état

Environnement de travail

En tant qu'agropraticienne ou agropraticien, tu travailles parfois à l'intérieur, dans une étable ou une cave, parfois au grand air. Tu portes des vêtements appropriés à tes activités et aux conditions météorologiques, comprenant des chaussures, des gants et des protections personnelles comme un casque. Les journées de travail sont longues, mais diversifiées en fonction des saisons. Les soins aux animaux sont quotidiens, dimanches et jours fériés compris.

Tu travailles principalement dans des entreprises agricoles de production ou de transformation, notamment des exploitations agricoles, des entreprises maraîchères, des coopératives ou commerces privés et des sociétés viticoles.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Habileté manuelle
- Aptitude à travailler de façon indépendante
- Résistance physique
- Disponibilité
- Débrouillardise
- Sens de l'observation
- Capacité à supporter les mauvaises odeurs

Intérêts

- Travailler à l'extérieur
- Avoir une activité physique
- Travailler avec des plantes
- S'occuper des animaux
- Travailler avec des machines

Formation

La formation d'agropraticienne ou d'agropraticien s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise agricole

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans les écoles cantonales d'agriculture

Cours interentreprises

6 jours sur 2 ans dans les écoles cantonales d'agriculture

Durée

2 ans

Orientations

- Agriculture
- Cultures spéciales
- Vinification

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant qu'agropraticienne ou agropraticien, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) correspondant à ton orientation: **agriculteur-trice** https://www.orientation.ch/fr/professions/agriculteur-trice-cfc , **arboriculteur-trice** https://www.orientation.ch/fr/professions/arboriculteur-trice-cfc , **maraîcher-ère** https://www.orientation.ch/fr/professions/maraicher-ere-cfc , **viniculteur-trice** https://www.orientation.ch/fr/professions/viniculteur-trice-cfc . Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession
Employé-e en industrie laitière AFP
https://www.orientation.ch/fr/professions/employe-e-en-industrie-laitiere-afp

Profession
Gardien-ne de chevaux AFP
https://www.orientation.ch/fr/professions/gardien-ne-de-chevaux-afp

Profession
Horticulteur-trice AFP
https://www.orientation.ch/fr/professions/horticulteur-trice-afp

Profession
Praticien-ne forestier-ière AFP
https://www.orientation.ch/fr/professions/praticien-ne-forestier-iere-afp

Profession
Fleuriste AFP
https://www.orientation.ch/fr/professions/fleuriste-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.130.32.0

Liens utiles

Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA)
https://www.agora-romandie.ch

AgriAliForm
https://www.agri-job.ch

Organisation du monde de travail: agriculture

Bases legales
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15008?lang=fr