

CCPQ

1080 A. Lavallée, 1
Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

Email : ccpq@profor.be

www.enseignement.be

1. AGRONOMIE

PISCICULTEUR AQUACULTEUR – PISCICULTRICE AQUACULTRICE

productions en aquaculture animale

PROFIL DE FORMATION

PQ ayant généré le PF :: PISCICULTEUR AQUACULTEUR – PISCICULTRICE AQUACULTRICE, productions en aquaculture animale	Accord du Conseil Général	Le 29 mai 2008
	Parution au Moniteur	Le

LE METIER

Le pisciculteur aquaculteur élève, en milieu ouvert ou fermé, des poissons et autres animaux aquacoles destinés au repeuplement des milieux naturels ou artificiels, à la consommation humaine, à l'ornement et aux loisirs. Au sein d'une entreprise ou à son propre compte, il est acteur de la nature, et travaille dans le respect de l'environnement.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre reconnaissance aux représentants des formateurs, des associations et organismes professionnels, des syndicats qui, tant dans les groupes de travail qu'au sein des commissions consultatives, nous ont aidés à construire le présent profil de formation.

Les présidents de la commission consultative

Gaspard BONANE

Grégory ETIENNE

Les chargés de mission

Luc FONTAINE
Xavier DELPIERRE

TABLE DES MATIERES

	Page
Fonction 1 : RESPECTER LES NORMES DE SECURITE, D' HYGIENE, D' ERGONOMIE ET DE PROTECTION DE L' ENVIRONNEMENT.	4
Fonction 2 : SITUER L' EXPLOITATION	6
Fonction 3 : GERER LE COMMERCIAL, LE FINANCIER, L' ADMINISTRATIF ET LE PERSONNEL	8
Fonction 4 : COMMERCIALISER LES PRODUITS	12
Fonction 5 : ASSURER LE SUIVI DES TECHNIQUES D' ELEVAGE	14
Fonction 6 : DEVELOPPER SA PRODUCTION EN MILIEU OUVERT	22
Fonction 7 ASSURER L' AQUACULTURE EN MILIEU FERME	25

Fonction 01 : . RESPECTER LES NORMES DE SECURITE, D'HYGIENE, D'ERGONOMIE ET DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1. Appliquer la législation et les réglementations en matière de protection et prévention au travail.	1.1.1. Appréhender dans la spécificité du secteur professionnel, la législation, la réglementation générale et les recommandations particulières relatives à la protection individuelle et collective des travailleurs en matière de protection et prévention au travail.	CM	
	1.1.2. Respecter dans la spécificité du secteur professionnel, la législation, la réglementation générale et les recommandations particulières relatives à la protection individuelle et collective des travailleurs en matière de protection et prévention au travail.	CM	L'apprenant(e) respecte la législation, la réglementation et les recommandations dans le cadre de sa formation.
	1.1.3. Identifier les situations potentiellement dangereuses.	CM	
	1.1.4 Appréhender la réglementation en ce qui concerne la sécurité incendie des installations.	CM	
	1.1.5 Respecter la réglementation en ce qui concerne la sécurité incendie des installations.	CM	L'apprenant(e) respecte la réglementation dans le cadre de sa formation.
1.2. Participer au climat de sécurité et d'hygiène.	1.2.1 Appréhender les mesures de sécurité à prendre lors de l'utilisation d'outils, de matériels et de machines dans le respect des personnes, des biens et de l'environnement.	CM	
	1.2.2 Respecter les mesures de sécurité à prendre lors de l'utilisation d'outils, de matériels et de machines dans le respect des personnes, des biens et de l'environnement.	CM	L'apprenant(e) respecte les mesures dans le cadre de sa formation.

	1.2.3. Prévenir les risques que peuvent engendrer l'utilisation de produits et/ou des situations de travail.	CM	
	1.2.4. Adopter une attitude de prévention des situations dangereuses.	CM	L'apprenant(e) adopte une attitude de prévention dans le cadre de sa formation.
	1.2.5. Identifier les principales maladies professionnelles.	CM	L'apprenant(e) nomme et décrit les principales maladies professionnelles.
1.3. Appliquer les règles d'ergonomie.	1.3.1 Lever, porter les charges pondéreuses et encombrantes en toute sécurité (physiologique et matérielle).	CM	
1.4. Appliquer les normes de sécurité en matière d'environnement.	1.4.1 Respecter les réglementations en matière de permis d'environnement.	CM	
	1.4.2. Identifier les produits dangereux, les manipuler et les utiliser avec les précautions d'usage dans le respect des réglementations.	CM	
	1.4.3. Trier, stocker les déchets et les cadavres dans le respect des recommandations en vigueur en matière de protection de l'environnement.	CM	
	1.4.4. <i>Evacuer les déchets et les cadavres en respectant les réglementations en vigueur.</i>	CEF/CE P	
	1.4.5. <i>Prendre en charge le système d'évacuation, l'élimination et l'éventuel recyclage des boues.</i>	CEF/CE P	
1.5. Respecter les normes de sécurité en matière de transport.	1.5.1 Appliquer les normes de sécurité lors de l'utilisation des engins à moteurs.	CM	L'apprenant(e) applique les normes de sécurité pour les engins utilisés dans le cadre de sa formation.

Fonction 02 : SITUER L' EXPLOITATION

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
– 2.1. Identifier la situation nationale, européenne et mondiale de l'aquaculture animale.	2.1.1 Appréhender les bases historiques.	CM	
	2.1.2 Identifier les différentes activités du secteur aquacole	CM	
	2.1.3. Identifier les méthodes utilisées pour élever les espèces aquatiques dans des installations en circuit ouvert ou fermé.	CM	
	2.1.4 Identifier les nouvelles tendances du secteur.	CM	
	2.1.5 Appréhender les statistiques du secteur.	CM	
	2.1.6 Identifier les contraintes légales et administratives appliquées au secteur.	CM	
	2.1.7 Identifier les différents acteurs du secteur aquacole.	CM	
2.2. Optimiser l' entreprise micro-économique et macro-économique.	2.2.1 Evaluer les atouts spécifiques de l' entreprise.	CM	
	2.2.2 Evaluer les faiblesses éventuelles de l' entreprise.	CM	
	2.2.3. Etablir un programme de remédiation et/ou d' amélioration.	CM	
	2.2.4 Identifier les chances d' amélioration du positionnement de l' entreprise sur le marché.	CM	

2.3 Participer aux activités de la vie professionnelle et sociale	2.3.1 <i>Prendre une part active au sein des organisations professionnelles.</i> 2.3.2 Participer à des formations et des stages professionnels	CEF/C EP CEF	
---	--	------------------------	--

Fonction 03 : GERER LE COMMERCIAL, LE FINANCIER, L' ADMINISTRATIF ET LE PERSONNEL.

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
3.1. Calculer les prix de revient et de vente.	3.1.1 Appréhender les éléments du calcul du prix de revient et de vente.	CM	
	3.1.2 Appliquer la technique de calcul du prix de revient et de vente.	CM	
	3.1.3 Appliquer la méthode de calcul du prix de vente en y intégrant les frais indirects (personnel, énergie, amortissements, marge bénéficiaire, ...).	CM	
3.2. Etablir l' état de la caisse en fin de vente.	3.2.1 Appréhender les éléments de comptabilité et d' arithmétique dont on a besoin.	CM	
	3.2.2 Appliquer les éléments de comptabilité et d' arithmétique dont on a besoin.	CM	
	3.2.3 Utiliser correctement l' outil informatique dont on dispose.	CM	
3.3. Payer et classer les factures.	3.3.1 Contrôler l' adéquation entre le bon de commande et la facture.	CM	
	3.3.2 Appréhender les différents modes de classement : chronologique, alphabétique.	CM	
	3.3.3 Utiliser adéquatement les différents modes de classement : chronologique, alphabétique.	CM	
	3.3.4 Appréhender les différents moyens de paiement	CM	
	3.3.5 Utiliser correctement les moyens de paiement.	CM	

	3.3.6 Travailler avec ponctualité, ordre et précision.	CM	
3.4. Remplir les documents obligatoires de gestion.	3.4.1 Identifier les éléments de comptabilité dont on a besoin (registre des recettes et des dépenses, journalier...)	CM	
	3.4.2 Appliquer les éléments de comptabilité dont on a besoin (registre des recettes et des dépenses, journalier...)	CM	
	3.4.3 <i>Utiliser, éventuellement, un logiciel adapté à la gestion .</i>	CEF/C EP	
	3.4.4 Identifier les documents de la gestion commerciale (facturier d' entrée, feuille de calcul,...).	CM	
	3.4.5 Utiliser les documents de la gestion commerciale (facturier d' entrée, feuille de calcul,...).	CM	
3.5 Assurer la gestion et la comptabilité.	3.5.1 Appréhender les opérations de gestion et de comptabilité.	CM	
	3.5.2 <i>Actualiser ses compétences de gestion et de comptabilité en suivant l'évolution de la législation.</i>	CEF/C EP	
	3.5.3 <i>S'assurer, si nécessaire, les services d'un comptable agréé.</i>	CEP	
3.6. Appliquer le droit commercial	3.6.1 Appréhender la législation sur les accords commerciaux (contrats de vente).	CM	
	3.6.2 <i>Appliquer la législation sur les accords commerciaux (contrats de vente).</i>	CEF/C EP	
	3.6.3 Identifier les principaux types d'entreprise et	CM	

	leurs caractéristiques légales essentielles.		
	3.6.4 Appréhender les obligations du chef d'entreprise lors de la création, de la gestion et de la cessation de l'établissement.	CM	
	3.6.5 Appliquer les obligations du chef d'entreprise lors de la création, de la gestion et de la cessation de l'établissement.	CEF/C EP	
	3.6.6 Appréhender les bases de la législation relative aux pratiques du commerce, de l'information et de la protection du consommateur.	CM	
3.7. Gérer le personnel	3.7.1. Evaluer les besoins en personnel de l'entreprise	CEF/C EP	
	3.7.2. Recruter le personnel	CEF/C EP	
	3.7.3 Etablir un planning de travail.	CEF/C EP	
	3.7.4 Communiquer avec le personnel au sujet de l'état d'avancement des travaux à effectuer.	CEF/C EP	
	3.7.5 Diriger le personnel.	CEF/C EP	
	3.7.6 Evaluer les performances du personnel.	CEF/C EP	
	3.7.7 Contrôler les conditions de travail au regard de la législation nationale.	CEF/C EP	
	3.7.8. Planifier l'utilisation des machines, et des véhicules conformément aux exigences de sécurité en vigueur.	CEF/C EP	
	3.7.9. Etablir un plan de sécurité de travail pour l'entreprise conformément aux exigences en vigueur en matière de sécurité, de respect de l'	CEF/C EP	

	<i>environnement et de santé publique.</i>		
	<i>3.7.10. Se tenir informé de l'évolution des différentes législations relatives à l'activité professionnelle.</i>	<i>CEF/C EP</i>	
3.8. Appliquer la législation sociale.	3.8.1 Appréhender les principes généraux concernant les contrats de travail et d'essai.	CM	
	<i>3.8.2 Appréhender les principes généraux concernant les modes de cessation de la relation de travail, les rémunérations selon les Commissions Paritaires concernées.</i>	<i>CEF/C EP</i>	
	<i>3.8.3 Appréhender le statut social du travailleur indépendant.</i>	<i>CEF/C EP</i>	
3.9. Appliquer des notions générales d'assurance.	3.9.1. Appréhender les principales dispositions légales de la responsabilité civile, des conséquences pécuniaires, des couvertures possibles.	CM	
	<i>3.9.2. Appliquer les principales dispositions légales de la responsabilité civile, des conséquences pécuniaires, des couvertures possibles.</i>	<i>CEF/C EP</i>	

Fonction 04 : COMMERCIALISER LES PRODUITS

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1. Analyser le développement du marché.	4.1.1 Identifier les acteurs du marché.	CEF/C EP	
	4.1.2. Suivre l'évolution du marché.	CEF/C EP	
	4.1.3. Identifier les opportunités économiques.	CEF/C EP	
	4.1.4 Identifier les possibilités de coopération avec d'autres producteurs/partenaires au sein de la filière.	CEF/C EP	
4.2. Développer les canaux de distribution.	4.2.1. Appréhender les principales techniques de promotion des ventes.	CM	
	4.2.2. Identifier les principales techniques de distribution.	CM	
	4.2.3 Planifier l'activité de l'entreprise pour améliorer son positionnement sur le marché.	CEF/C EP	
	4.2.4 Constituer une clientèle et la fidéliser.	CEP	
	4.2.5. Elaborer en collaboration avec des partenaires une stratégie de marché.	CEP	
	4.2.6. Réaliser la promotion des produits.	CEP	
4.3. Respecter les règles de certification des produits.	4.3.1 Appréhender les normes légales d'étiquetage et de traçabilité.	CM	
	4.3.2 Appliquer les normes légales d'étiquetage et de traçabilité.	CEP	

4.4. Assurer le suivi des ventes, la distribution et la logistique.	4.4.1 Traiter les commandes.	CM	L'apprenant(e) reçoit les commandes dans le cadre de sa formation.
	4.4.2 Programmer les livraisons.	CEP	
	4.4.3 Préparer la commande	CEP	
	4.4.4 Organiser le transport.	CEP	
	4.4.5 Assurer le suivi administratif.	CEP	

Fonction 05 : ASSURER LE SUIVI DES TECHNIQUES D' ELEVAGE.

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
5.1. Identifier les espèces aquacoles animales.	5.1.1. Appréhender la biologie du poisson et des autres organismes aquacoles.	CM	
	5.1.2 Appréhender le milieu naturel des espèces aquacoles.	CM	
	5.1.3 Identifier les critères de choix d' un site.	CM	
	5.1.4 Identifier les prédateurs et les méthodes de protection.	CM	
5.2. Déterminer les objectifs de production.	5.2.1 Identifier les productions possibles sur un site (alevinage, grossissement, appât, ornement, repeuplement,...)	CM	
5.3. Déterminer les méthodes et techniques d'aquaculture dans des installations terrestres.	5.3.1 Différencier les systèmes ouverts des circuits fermés.	CM	
	5.3.2 Distinguer les techniques de production extensive et intensive.	CM	
	5.3.3 Identifier les espèces adaptées à chaque type de production.	CM	
5.4. Assurer l' alimentation des espèces élevées.	5.4.1 Identifier les principales sources d'alimentation endogènes et exogènes et leur valeur nutritive.	CM	
	5.4.2 Choisir la méthode d' alimentation adaptée à l' espèce, à ses stades de développement et à l' infrastructure.	CM	

	5.4.3 Evaluer la production naturelle des étangs.	CM	
	5.4.4 <i>Gérer la production naturelle des étangs.</i>	CEP	
	5.4.5 Etablir la quantité et le programme adéquat de la distribution alimentaire.	CM	
	5.4.6 Déterminer l' influence de l' alimentation sur l' évolution de la taille et du poids des espèces produites.	CM	
	5.4.7 Conserver les aliments dans les conditions requises.	CM	
5.5. Assurer le bien-être et le bon état sanitaire des espèces produites.	5.5.1 Identifier les règles de bon comportement sanitaire.	CM	
	5.5.2 Appliquer les règles de bon comportement sanitaire.	CM	
	5.5.3. Appréhender les comportements déviants et anormaux dans la population aquacole.	CM	
	5.5.4. <i>Détecter les comportements déviants et anormaux dans la population aquacole.</i>	CEF/CE P	
	5.5.5 Appréhender les principales pathologies des espèces produites.	CM	
	5.5.6 <i>Détecter les principales pathologies des espèces produites.</i>	CEF/CE P	
	5.5.7. Déterminer les actions à entreprendre afin de répondre au problème identifié.	CM	
	5.5.8. <i>Appliquer les principales techniques de traitement curatif.</i>	CEF/CE P	
5.6. Contrôler la qualité de l' eau.	5.6.1. Identifier les paramètres qui déterminent la qualité	CM	

	de l'eau.		
	5.6.2 Vérifier la qualité de l' eau.	CM	L'apprenant(e) relativise les paramètres en fonction de l'espèce élevée. L'apprenant(e) prélève l'eau dans le respect des protocoles et utilise des techniques de vérification simples.
	5.6.3 Identifier les implications du nourrissage sur la qualité de l' eau.	CM	
	5.6.4 Evaluer les implications du nourrissage sur la qualité de l' eau.	CEP	
	5.6.5 Appréhender l'influence des arrivées et prises d'eau	CM	
	5.6.6 Surveiller de façon régulière les arrivées et prises d'eau.	CEP	
	5.6.7. Analyser les effluents.	CEF/CE P	
	5.6.8. Identifier les actions (techniques administratives, judiciaires.,,,) à entreprendre en cas de problème.	CM	
	5.6.9. Décider des actions (techniques administratives, judiciaires.,,,) à entreprendre en cas de problème.	CEP	
5.7. Elever les poissons	5.7.1. Identifier les opérations relatives à l' élevage, au tri, au calibrage et à la sélection des poissons.	CM	
	5.7.2 Effectuer les opérations relatives à l' élevage, au tri, au calibrage et à la sélection des poissons.	CM	
	5.7.3 Etablir le calendrier de la production.	CM	L'apprenant(e) établit le calendrier dans le cadre de sa formation.
	5.7.4 Identifier les périodes de reproduction des poissons.	CM	

	5.7.5 Identifier les facteurs influençant la reproduction des poissons.	CM	
	5.7.6 Identifier les principales techniques (artificielles et naturelles) de reproduction (récolte des gamètes, fécondation, incubation, éclosion, résorption vitelline, nourrissage larvaire...)	CM	
	5.7.7. Appliquer les principales techniques de reproduction des poissons.	CM	
	5.7.8. Identifier les diverses sources d'approvisionnement en géniteurs, œufs ou juvéniles.	CM	
	5.7.9. Identifier les principales techniques de sélection et d'amélioration.	CM	L'apprenant(e) identifie les bases génétiques de la sélection et de l'amélioration.
	5.7.10. Appliquer les techniques de sélection et d'amélioration.	CM	
	5.7.11. <i>S'adapter aux nouvelles technologies.</i>	CEF/CE P	
	5.7.12. Identifier les mesures requises pour assurer une production durable conformément à la législation nationale et locale.	CM	
	5.7.13. <i>Prendre les mesures requises pour assurer une production durable conformément à la législation nationale et locale.</i>	CEF/CE P	
5.8. Gérer le matériel des différents types d'installations.	5.8.1. Identifier les différents types de matériel piscicole et appréhender les bases de leur fonctionnement : pompes, filtres, oxygénateurs, dispositifs électriques...	CM	
	5.8.2. <i>Utiliser en toute sécurité les différents types de matériel piscicole et les bases de leur fonctionnement : pompes, filtres, oxygénateurs, dispositifs électriques</i>	CEP	

	5.8.3. Utiliser en toute sécurité les différents types de matériel piscicole: pompes, filtres, oxygénateurs, dispositifs électriques...	CM	
	5.8.4. Réaliser l'entretien de base du matériel.	CM	
	5.8.5. Assurer la surveillance des installations.	CEP	
5.9 Récolter les poissons.	5.9.1 Appréhender les différentes techniques de récolte des poissons en fonction de leur destination finale.	CM	
	5.9.2 Appliquer les principales techniques de récolte des poissons en fonction de leur destination finale.	CM	
	5.9.3 Trier et calibrer le poisson en fonction de sa destination finale.	CM	
5.10 Elever d'autres organismes aquacoles.	5.10.1. Identifier les opérations relatives à l'élevage, au tri, au calibrage d'autres organismes aquacoles.	CM	
	5.10.2 Effectuer les opérations relatives à l'élevage, au tri, au calibrage d'autres organismes aquacoles.	CEP	
	5.10.3 Établir le calendrier de la production.	CM	L'apprenant(e) établit le calendrier dans le cadre de sa formation.
	5.10.4 Identifier les périodes de reproduction d'autres organismes aquacoles.	CM	
	5.10.5 Identifier les facteurs influençant la reproduction d'autres organismes aquacoles.	CM	
	5.10.6 Identifier les principales techniques (artificielles et naturelles) de reproduction.	CM	
	5.10.7. Appliquer les principales techniques de reproduction d'autres organismes aquacoles.	CEF/CEP	
	5.10.8. Identifier les diverses sources d'	CM	

	approvisionnement en géniteurs, larves ou juvéniles.		
	5.10.9. Identifier les techniques de sélection et d'amélioration.	CM	L'apprenant(e) identifie les bases génétiques de la sélection et de l'amélioration.
	5.10.11. Appliquer les principales techniques de sélection et d'amélioration.	CEF/CE P	
	5.10.12 S'adapter aux nouvelles technologies.	CEF/CE P	
	5.10.13. Identifier les mesures requises pour assurer une production durable conformément à la législation nationale et locale.	CM	
	5.10.14. Prendre les mesures requises pour assurer une production durable conformément à la législation nationale et locale.	CEF/CE P	
5.11 Récolter d'autres organismes aquacoles.	5.11.1 Identifier les principales techniques de récolte d'autres organismes aquacoles en fonction de leur destination finale.	CM	
	5.11.2 Appliquer les principales techniques de récolte d'autres organismes aquacoles en fonction de leur destination finale.	CEF/CE P	
	5.11.3 Trier et calibrer d'autres organismes aquacoles en fonction de leur destination finale.	CEF/CE P	
	5.11.4 Procéder à la conservation.	CEF/CE P	
5.12. Transporter et abattre les poissons et les autres organismes aquacoles	5.12.1. Appréhender les techniques de transport et d'abattage	CM	
	5.12.2. Transporter les poissons et les autres organismes aquacoles dans le respect des législations en vigueur.	CEF/CE P	
	5.12.3. Abattre les poissons et les autres organismes	CEF/CE	

		<i>aquacoles dans le respect des législations en vigueur.</i>	<i>P</i>
5.13 Valoriser les produits dérivés de la production	5.13.1	Identifier les produits dérivés des productions aquacoles.	CM
	5.13.2.	Identifier les équipements pour le conditionnement des produits	CM
	5.13.3.	<i>Utiliser les équipements en respectant les normes de sécurité environnementales et sanitaires.</i>	<i>CEF/CE P</i>
	5.13.4.	<i>Effectuer les réglages nécessaires au bon fonctionnement des installations.</i>	<i>CEF/CE P</i>
	5.13.5	<i>Procéder à l'abattage des poissons conformément aux règles relatives à l'abattage, à l'éviscération, à la transformation et à la conservation du poisson.</i>	<i>CEF/CE P</i>
	5.13.6.	<i>Procéder à la conservation, la transformation et à la commercialisation des autres organismes aquacoles.</i>	<i>CEF/CE P</i>
	5.13.7.	<i>S'assurer de la qualité des matières premières et des substances adjuvantes.</i>	<i>CEF/CE P</i>
	5.13.8.	<i>Contrôler la conformité du produit par rapport aux spécifications (législation vétérinaire, label de qualité, normes sanitaires...)</i>	<i>CEF/CE P</i>
	5.13.9	Appréhender les méthodes de conditionnement des produits en vue de la vente et du transport.	CM
	5.13.10.	<i>Procéder au réglage du matériel et au conditionnement des produits en vue de la vente et du transport.</i>	<i>CEF/CE P</i>
5.14	Respecter les mesures d'	5.14.1. Identifier les différentes mesures de	CM

hygiène industrielle.	prévention et de protection qui peuvent être appliquées.		
	<i>5.14.2. Appliquer les procédures d'hygiène.</i>	<i>CEF/CE P</i>	
	<i>5.14.3. Appliquer les mesures de prévention et de protection adéquates.</i>	<i>CEF/CE P</i>	
	<i>5.14.4. Séparer les flux de produits et de déchets.</i>	<i>CEF/CE P</i>	

Fonction 06 : DEVELOPPER SA PRODUCTION EN MILIEU OUVERT.

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
6.1 Analyser les conditions locales.	6.1.1 Appréhender les notions de base de topographie, pédologie, zoologie, climatologie et botanique.	CM	
	6.1.2 Identifier les facteurs limitants anthropiques et naturels.	CM	
	6.1.3 Evaluer l'impact environnemental d'une exploitation aquacole en amont et en aval du site.	CM	
	6.1.4 Choisir les méthodes de production en fonction des espèces et du milieu.	CM	
	6.1.5 Identifier les contraintes légales.	CM	
6.2. Concevoir le projet d'installation de la ferme d'aquaculture animale ou réaffecter une ferme existante.	6.2.1 Effectuer l'état des lieux de la ferme aquacole.	CM	
	6.2.2 Choisir des activités.	CM	
	6.2.3 Intégrer le développement durable dans le projet d'installation	CM	L'apprenant(e) intègre dans son projet l'efficacité énergétique, le captage et les prises d'eau, les passes à poissons, les dispositifs anti-fuites, le traitement des boues et effluents.
	6.2.4 Etablir des plans d'infrastructure.	CEF/C EP	
	6.2.5 Estimer les coûts.	CEF/C EP	
	6.2.6 Calculer le potentiel de rentabilité maximale du site.	CEF/C EP	

	<i>6.2.7. Envisager les possibilités de développement.</i>	CEF/C EP	
6.3. Installer une entreprise d'aquaculture animale.	<i>6.3.1 Rédiger un cahier des charges.</i>	CEF/C EP	
	<i>6.3.2. Obtenir les autorisations administratives.</i>	CEF/C EP	
	<i>6.3.3 Sélectionner les entreprises.</i>	CEF/C EP	
	<i>6.3.4 Assurer le suivi des travaux.</i>	CEF/C EP	
	<i>6.3.5 Vérifier la conformité des travaux avec le cahier des charges.</i>	CEF/C EP	
6.4. Mettre en service une entreprise d'aquaculture animale.	<i>6.4.1 Assurer la première mise sous eau des bassins.</i>	CEP	
	<i>6.4.2 Calculer la mise en charge en fonction d'impératifs techniques et environnementaux.</i>	CM	
	<i>6.4.3 Identifier les techniques de mise en charge.</i>	CM	
	<i>6.4.4 Appliquer les principales techniques de mise en charge.</i>	CEP	
6.5. Entretien d'une entreprise d'aquaculture animale.	<i>6.5.1 Maintenir les infrastructures en état de fonctionnement.</i>	CM	L'apprenant(e) gère les dispositifs de prise d'eau , les débits,....
	<i>6.5.2 Assurer la sécurité et la protection des installations.</i>	CEF/C EP	
	<i>6.5.3 Identifier les principaux ennemis (prédateurs, nuisibles, plantes invasives et vandalisme).</i>	CM	
	<i>6.5.4 Identifier les principales techniques de protection qui peuvent légalement être utilisées contre ces ennemis, et l'impact de ces techniques sur l'environnement.</i>	CM	

	6.5.5. Choisir les techniques de protection les plus appropriées	.CM	
	6.5.6. <i>Mettre en œuvre les techniques de protection les plus appropriées</i>	CEF/C EP	
	6.5.7 <i>Evaluer le coût de la protection.</i>	CEF/C EP	
6.6. Améliorer et développer l'efficacité des installations.	6.6.1 <i>Suivre l'évolution des techniques et du marché.</i>	CEF/C EP	
	6.6.2 <i>Adapter les choix, les infrastructures et les pratiques à ces évolutions.</i>	CEF/C EP	
6.7. Assurer le repeuplement.	6.7.1 Appréhender les spécifications techniques et les relations aux législations en vigueur	CM	
	6.7.2 <i>Prendre les mesures nécessaires pour respecter les spécifications</i>	CEF/C EP	
	6.7.3 Répartir les populations dans les étangs en veillant au respect des espèces locales.	CM	
	6.7.4. Assurer l'hivernage.	CM	

Fonction 07 : ASSURER L' AQUACULTURE ANIMALE EN MILIEU FERME.

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
7.1. Planifier la production.	7.1.1 Planifier le contrôle des facteurs environnementaux.	CM	
	7.1.2 Planifier la production des juvéniles (élevage, sélection, tri, division).	CM	
	7.1.3 Assurer la coordination du grossissement des espèces produites dans les réservoirs et/ou bassins de production (capacité, densité et bien-être).	CEF/C EP	
	7.1.4 Coordonner la production avec les partenaires de la filière.	CEF/C EP	
	7.1.5 Coordonner volume de production et transformation.	CEF/C EP	
	7.1.6. Planifier les ventes.	CM	
7.2. Assurer l' entretien des installations et des propriétés	7.2.1 Coordonner l' entretien de base des installations et des biens.	CM	
	7.2.2 Contrôler le bon fonctionnement des installations.	CM	
	7.2.3 Procéder, le cas échéant, aux principales réparations requises.	CM	
	7.2.4 Prendre des décisions concernant le remplacement du matériel	CEF/C EP	

7.3. Contrôler régulièrement la qualité de l' eau du circuit fermé.	7.3.1 Identifier les paramètres de l' eau conformément à la tolérance des espèces.	CM	
	7.3.3 Effectuer les prélèvements.	CM	
	7.3.2 Mesurer la qualité de l' eau.	CM	L'apprenant(e) interprète les résultats.
	7.3.4. <i>Procéder aux remédiations si nécessaire.</i>	CEF/C EP	
	7.3.5 Calculer les dimensions des unités de filtrage.	CM	
	7.3.6 Assurer l'entretien de base des systèmes de filtrage.	CM	
	7.3.7 Limiter l'impact des eaux usées et des boues sur l' environnement, dans le respect des lois et des règlements en vigueur.	CM	

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
-------------------------------------	--	----------------	---

Lexique

- **PQ:** Profil de **Q**ualification.
- **PF:** Profil de **F**ormation.
- **C.C.P.Q.:** **C**ommission **C**ommunautaire des **P**rofessions et **Q**ualifications.
- **CM:** Compétence à **m**âîtriser.
- **CEF:** Compétence à exercer au cours de cette formation mais dont la maîtrise ne peut être certifiée qu'au-delà de ladite formation par un opérateur de formation.
- **CEP:** Compétence à exercer durant cette même formation mais dont la maîtrise ne pourra être acquise qu'à travers l'activité professionnelle elle-même.