



Découvrir les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Des métiers pour elle, pour lui, ici et maintenant.

Séquence pédagogique régionale composée de 5 séances, pouvant être utilisées indépendamment les unes des autres.

Plan

Séance 1 - Présentation des secteurs agricole et agroalimentaire p.3

Activité 1

- Brainstorming collectif : les élèves notent au tableau ou sur papier libre, par petits groupes de 3 ou 4 leurs réponses à ces 2 questions :

- pour vous, l'agriculture, c'est quoi ?
- pour vous, l'agroalimentaire, c'est quoi ?

Projection du diaporama *Document professeur*.

Activité 2

Discipline Sciences économiques et sociales : Évolution du secteur agricole

Séance 2 - Les métiers et les formations p.6

Activité 1

Découvrir les métiers (clips, fiches métiers) et les formations du CAP au bac + 5 + 8

Activité 2

Si vous deviez choisir un métier, lequel serait-il ?

Activité 3

L'agro, l'agri, c'est fait pour moi ? Faire matcher mes compétences avec celles attendues par les recruteurs.

Séance 3 - Se préparer à un entretien d'embauche p.25

Se préparer à un entretien d'embauche : pour les élèves de CAP, bac professionnel ou BTS.

Les offres d'emploi, d'apprentissage et de stages à côté de chez moi.

Séance 4 - Femmes et agriculture et agroalimentaire : allez-y ! p.31

Activité 1

Qui parle de son métier ? Une femme ou un homme ?

Activité 2

Discipline, français ou histoire-géographie : étude d'un texte sur les femmes dans l'agriculture

Séance 5 - Agriculture, agroalimentaire et handicap ? Mais oui ! p.37

En savoir + p.38

À qui s'adresse cette séquence ?

Le professeur principal, le professeur dans sa discipline, le professeur documentaliste, le psychologue de l'Éducation nationale.

Compétences visées

- Explorer la diversité des secteurs agriculture et agroalimentaire en Occitanie.
- Dépasser les stéréotypes et les représentations liés aux métiers pour élaborer un projet d'orientation scolaire et professionnel.
- Se représenter un métier à partir d'un intitulé, d'une description d'informations.

Modalités pratiques

- Public : élèves de 3^e et de lycée général, technologique ou professionnel, Éducation nationale ou Enseignement agricole
- Présentation de la séquence 1 sous forme de diapositives, une pour les élèves, une pour le professeur.
- Où : en salle de cours ou au CDI.
- Durée de chaque activité : entre 1 heure et 2 heures.

Principaux thèmes abordés

- Les métiers des secteurs agriculture et agroalimentaire ici et maintenant
- Les débouchés
- L'égalité
- Le handicap.

Disciplines

Français, histoire-géographie, sciences économiques et sociales.

Les plus de cette séquence pédagogique régionale

Elle est adaptée aux différents publics, sensibilise à l'égalité entre les filles et les garçons, au handicap et prépare à l'entretien d'embauche. Il propose des liens directs vers les offres régionales de stages, d'apprentissage et d'emploi. Certaines séquences sont en lien avec les disciplines.

Cette séquence fait également « matcher » les compétences attendues par les branches et les compétences des jeunes.

Une cartographie dynamique est intégrée pour localiser les entreprises, les formations en Occitanie ainsi que les salariés ambassadeurs.

Séance 1

Présentation des secteurs agricole et agroalimentaire

Activité 1

- **Brainstorming collectif** : les élèves notent au tableau ou sur papier libre, par petit groupes de 3 ou 4, leurs réponses à ces 2 questions :
 - pour vous, l'agriculture, c'est quoi ?
 - pour vous, l'agroalimentaire, c'est quoi ?

L'idée est de recueillir les idées reçues des élèves.

Quizz d'a priori sous forme de diaporama.

- **Projection du diaporama** : *Les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire sont faits pour moi !*

Objectifs de ce diaporama : faire découvrir les secteurs, les métiers, les formations agricoles et agroalimentaires aux élèves et montrer qu'on avait des idées reçues. Changer les représentations des élèves.

Activité 2

Évolution du secteur agricole

Discipline : Sciences économiques et sociales

Année	1955	1970	1988	2000	2010
Actifs agricoles (millions)	6,3	1,5	1	0,66	0,5
Part des actifs agricoles/population active	27%	14%	6%	4,5%	3,5%

Évolution du nombre d'actifs agricoles, 1955-2010.

Question 1

Sur le schéma ci-dessus, vous voyez que le nombre d'actifs agricoles a fortement baissé entre 1955 et 1970 surtout. La baisse se poursuit, mais moins intense ensuite jusqu'en 2010. Prouvez-le.

Réponse 1

Entre 1955 et 1970

$$\frac{1,5 - 6,3}{6,3} = - 0,76 \text{ soit une baisse de } 76 \%$$

Entre 1970 et 2010

$$\frac{0,5 - 1,5}{1,5} = - 0,66 \text{ soit une baisse de } 66 \%$$

Conclusion

La baisse des actifs agricoles est plus importante entre 1955 et 1970 (baisse de 76 %) qu'entre 1970 et 2010 (baisse de 66 %).

Question 2

Comparez la baisse des actifs agricoles à la baisse de la part des actifs agricoles dans la population active entre 1955 et 2010. Qu'en concluez-vous ?

Réponse 2

- Actifs agricoles entre 1955 et 2010

$$\frac{0,5 - 6,3}{6,3} = - 0,92 \text{ soit une baisse de } 92 \% : \underline{\text{la population active agricole a baissé de } 92 \% \text{ entre } 1955 \text{ et } 2010}$$

- Part des actifs agricoles dans la population active entre 1955 et 2010

$$\frac{3,5 - 27}{27} = - 0,87 \text{ soit une baisse de } 87 \% : \underline{\text{la part des actifs agricoles dans la population active a baissé de } 87\% \text{ entre } 1955 \text{ et } 2010.}$$

Conclusion

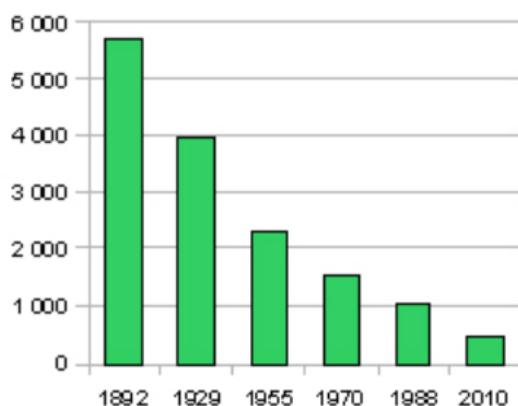
Entre 1955 et 2010, la population active agricole baisse sur toute la période alors que la population active augmente sur la même période, c'est pourquoi la baisse de la part des

actifs dans la population active a baissé moins vite (baisse de 87 %) que celle des actifs agricoles (baisse de 92 %).

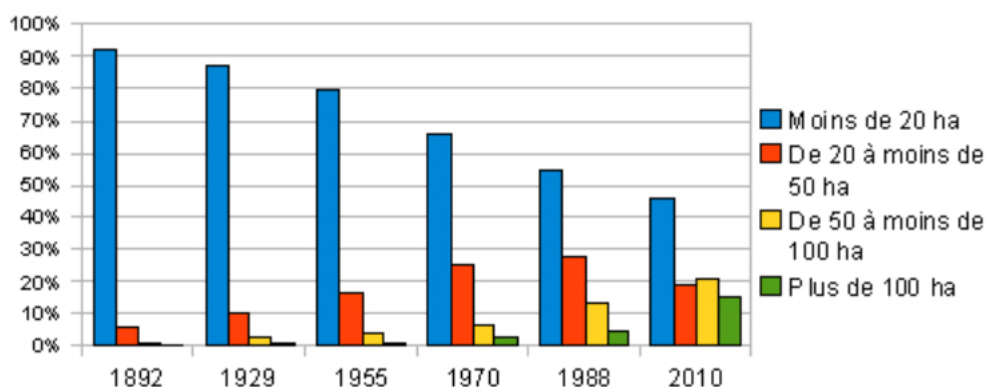
La part des actifs agricoles par rapport à la population active baisse de moitié entre 1955 et 1970.

Question 3

En regardant les graphiques ci-dessous, comparez l'évolution des actifs agricoles à celle du nombre d'exploitations et de leur taille.



Graphique 1 : évolution du nombre des exploitations agricoles, 1892-2007 (en milliers).



Graphique 2 : répartition des exploitations par taille de SAU (hectares).

Réponse 3

On compte de moins en moins d'actifs agricoles (baisse de 92 % entre 1955 et 2010) et de moins en moins d'exploitations agricoles. $\left(\frac{500-2200}{2200} =$

– 0,77 soit une baisse de 77 % sur la même période). En revanche, la taille des exploitations a tendance à augmenter, bien que les plus petites soient encore les plus nombreuses (presque la moitié d'entre elles ont moins de 20 ha).

Malgré tout, on produit de plus en plus !

Séance 2 Les métiers et les formations

Activité 1

Découvrir les métiers de l'agroalimentaire et de l'agriculture, non délocalisables, près de chez vous (clips, fiches métiers), et les formations, du CAP au bac + 5 + 8 avec les cartes interactives évolutives !

Préambule

Le secteur recrute en Occitanie !

À votre avis, en 2021, en Occitanie, les employeurs dans l'agriculture et les industries agroalimentaires envisageaient de recruter :

- A- 5 000 personnes ;
- B- 10 000 personnes ;
- C- Plus de 45 000 personnes ?

Réponse C : le secteur agricole rassemble plus de 40 000 projets de recrutement et plus de 6 000 liés aux activités de l'industrie agroalimentaire (source : enquête BMO, Besoins en main d'œuvre, Pôle emploi, 2021). <https://statistiques.pole-emploi.org/bmo>

Offres d'emploi

L'agriculture et le secteur des industries agroalimentaires représentent 18 % des projets d'embauche.

Les 2 premiers métiers les plus recherchés par les employeurs affichent une proportion d'activité saisonnière supérieure à 70 % (viticulteurs, arboriculteurs salariés, cueilleurs ; agriculteurs salariés, ouvriers agricoles).

Dans l'agroalimentaire, 89 % des emplois sont des CDI.

Cartographie de l'emploi et de la formation dans les industries agroalimentaires en Occitanie

<https://www.meformerenregion.fr/node/23478>

Voir ici les offres d'emploi avec <https://nourrissonsnotreavenir.fr/offres>

Avec l'IFRIA (Institut de formation régional des industries alimentaires) Occitanie, voir ici les offres d'apprentissage, de stage et d'emploi : <https://www.ifria-occitanie.fr/>

<https://nourrissonsnotreavenir.fr/familles-de-metiers> : pour chacun des métiers, retrouvez le baromètre des opportunités d'emploi.

Les métiers

Les 10 métiers **en tension**, selon les branches de l'agriculture et des industries agroalimentaires

Tableau croisé qui fait quoi ?

Durée : 1h

Dans cet exercice, l'élève cherche à identifier les principales activités liées à l'exercice des métiers dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Il pourra trouver de l'information en explorant les fiches métiers proposées sur le site onisep.fr et le site apécita.com.

Objectifs pour les élèves : découvrir les métiers les + en tension ; se mettre en situation active de recherche ; apprendre à lire l'information, la trier et rechercher ce qui sera transférable

Document professeur ci-dessous

NB : le document élève (avec les métiers mélangés) se trouve après le document Professeur (p.11).

En savoir + sur les métiers : <https://laventureduvivant.fr/>

Pour visionner des docu-fictions en réalité virtuelle (VR) avec l'Onisep, voir rubrique *En savoir +* en fin de ce Kit.

Document professeur

Établissements de formation agricole publics en capacité d'accueillir des stagiaires. Découverte sur leurs exploitations agricoles ou ateliers agroalimentaires à retrouver sur la carte https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1RuG0IK-7frbQTzsQCgDSU_HQ_00Q-5p0&ll=45.252952524035344%2C1.674906299999975&z=8

Nom du métier	Réponse	Activité principale + et après ? (perspectives d'évolution)
Les métiers de l'agriculture		
A- Ouvrier agricole polyvalent, ouvrière agricole polyvalente		<p>A- Je réalise les travaux liés aux différentes cultures : préparation des sols, je sème ou réalise les plantations, épands les engrais et surveille les cultures. J'entretiens les parcelles (binage, sarclage) et assure tous les travaux en utilisant les matériels adaptés. Je participe à la récolte à l'aide d'engins et de matériels spécifiques dont j'assure la maintenance courante.</p> <p>J'assure l'alimentation des animaux, j'observe le comportement des animaux pour détecter et traiter les maladies fréquentes. Je désinfecte, nettoie et entretiens régulièrement, les installations d'élevage. En période de reproduction, je surveille les mères en gestation.</p> <p>Je peux également réaliser la maintenance des bâtiments d'exploitation (maçonnerie, menuiserie...).</p> <p>Et après ? Chef de culture (végétal) Responsable d'élevage (animal) Chef d'exploitation.</p>
B- Chef, cheffe d'équipe paysagiste		<p>B- J'organise et supervise les travaux du personnel sur un chantier de création, d'aménagement ou d'entretien d'un espace vert. Je participe à l'exécution des travaux paysagers et peut être amené à apporter des conseils sur le choix et l'entretien des végétaux, en complément du chef d'entreprise.</p> <p>Et après ?</p>

		<p>Chef de chantier Technico-commercial Conducteur de travaux S'installer comme chef d'entreprise.</p>
C- Technico-commercial, technico-commerciale agro-fourniture		<p>C- Je visite mes clients réguliers et/ou les adhérents de la coopérative et les prospects ciblés. J'applique la politique commerciale de mon groupe et gère le recouvrement. J'assure la transmission d'informations.</p> <p>Et après ? Un technico-commercial de terrain peut évoluer vers un poste d'encadrement tel que responsable d'un réseau de force de vente, voire directeur d'un service commercial. Après un solide parcours professionnel, il peut devenir acheteur pour un grand groupe.</p>
D- Chef, cheffe d'exploitation		<p>D- Je suis chef d'entreprise ! Je peux choisir d'exercer mon métier seul ou avec des associés.</p> <p>J'assure principalement la direction et la gestion administrative, économique et technique de mon exploitation agricole et définis ses évolutions stratégiques.</p> <p>Je peux à la fois élever des animaux et/ou cultiver des céréales, des vignes, des arbres fruitiers, des légumes. En complément, je peux également développer des activités de transformation de mes productions (fromage, yaourt, viande, vin, jus de fruits...), d'accueil à la ferme et/ou de restauration. J'assure les missions techniques propres à mon métier et comme tout chef d'entreprise j'assure le recrutement de salariés qui m'aideront sur l'exploitation.</p> <p>J'assure la gestion matérielle de l'exploitation (achat et maintenance du matériel et des fournitures en négociant au mieux les prix).</p> <p>Je rencontre régulièrement d'autres chefs d'entreprises pour échanger sur des questions techniques ou pour améliorer l'organisation du travail sur mon exploitation. Je vends mes productions sur mon exploitation, sur les marchés, à des industries agro-alimentaires, à la grande distribution ou à d'autres réseaux. Je m'informe sur les nouveautés techniques et réglementaires et je fais évoluer mon exploitation. Je m'occupe de la comptabilité, de la relation avec les banques et de la gestion de mon entreprise agricole. Je peux faire appel à différentes structures pour m'aider et me conseiller dans mon travail au quotidien et prendre du temps libre.</p>
E- Conducteur, conductrice de machines agricoles		<p>E- J'assure la conduite des machines agricoles et de leur équipement (tracteur, ensileuse, moissonneuse-batteuse...) en respectant les règles de sécurité et j'en assure les réglages. J'établis les éventuels correctifs, je fais face aux imprévus dans le respect de mon planning et j'effectue les réparations légères pour mener à terme le travail en cours. Je peux également veiller au bon fonctionnement des matériels agricoles (maintenance courante des engins et des équipements : graissage, vidange par exemple) et diagnostiquer les pannes pour les expliquer au mécanicien ou je les effectue rapidement. Je maintiens en état de propreté les machines et le hangar, et assure le rangement.</p> <p>Et après ? Responsable d'un parc de matériels Technico-commercial Chef de chantier Chef d'exploitation.</p>

Les métiers de l'agroalimentaire

<p>F- Conducteur, conductrice de lignes</p>		<p>F- Je prépare, organise et contrôle les activités des installations constituant une ligne de production ou de conditionnement complète. J'applique les règles de qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE). Enfin, je dirige les travaux des opérateurs de production et conducteurs de machine de production, affectés à la ligne. Au quotidien, je coordonne et régule l'activité de production par l'approvisionnement en matières premières et en emballages, j'assure le bon fonctionnement des équipements, valide la qualité des produits par le biais de contrôles simples, j'assure la maintenance de premier niveau. J'exerce mon métier sous la conduite d'un chef d'équipe de production ou d'un chef d'atelier. Ce métier rassemble le plus grand nombre d'offres d'emploi industriel en Occitanie (source : <i>cartographie de l'emploi et de la formation dans les IAA en Occitanie – 2018</i>). Et après ? Chef d'équipe Responsable de production dans un atelier.</p>
<p>G- Responsable production</p>		<p>G- Cadre de l'entreprise, je suis garant des résultats de mon unité. J'organise la production de manière globale, en relation avec le directeur du site industriel ou la direction générale. Au quotidien, j'organise et mets en œuvre la réalisation du programme de production, dans le respect des délais et des normes de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement. Je supervise l'ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement...) et résous les problèmes courants. J'anticipe les évolutions techniques et industrielles. J'anime directement une équipe, au minimum 50 % de mon temps. Et après ? Directeur d'usine de fabrication ou accéder à des fonctions de direction dans d'autres services : directeur des achats, directeur technique...</p>
<p>H- Technicien, technicienne de maintenance</p>		<p>H- J'assure les opérations courantes de maintenance préventive : réglages, graissage, changement de pièces, contrôle de niveaux. J'effectue des interventions techniques de réparation des machines, installations, équipements et matériels traditionnels ou automatisés dans mon domaine de compétence, et je participe aux travaux de modification ou d'évolution des installations : test, mise au point, essai de fonctionnement. J'assure des suivis et des comptes rendus d'activités et je peux être amené à intervenir sur plusieurs disciplines (automatisme, électricité, pneumatique, informatique, froid, climatisation...).</p> <p>En fonction des besoins de l'entreprise, je peux collaborer avec des intervenants d'entreprises extérieures. Je veille à la conformité des installations par rapport aux normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement.</p> <p>Ce métier est aujourd'hui le plus recherché par les entreprises agroalimentaires et les candidats très rares. Et après ?</p>

		<p>Un technicien confirmé peut devenir chef d'équipe. Il peut aussi évoluer vers des postes de responsable en fabrication ou en qualité. Dans tous les cas, la formation tout au long de la vie est un atout.</p>
I- Responsable de secteur		<p>I- Sous la responsabilité de mon supérieur hiérarchique, je contribue au développement des ventes dans le respect de l'application de la politique commerciale.</p> <p>J'interviens sur un ensemble de points de ventes d'un secteur géographique ou d'un marché déterminé, et j'assure le suivi de ma clientèle, à qui j'apporte conseils et services.</p> <p>Je prospecte les enseignes de la grande distribution (GMS), la restauration hors foyer (RHF) ou le commerce traditionnel pour atteindre mes objectifs en quantité et en qualité.</p> <p>Je présente les caractéristiques et le positionnement des produits, et je peux intervenir sur l'organisation extérieure de points de vente et/ou de promotions.</p> <p>Je mets en œuvre des méthodes et des techniques très précises qui nécessitent de l'organisation et des savoir-faire spécifiques.</p> <p>Avec une bonne expertise professionnelle, je peux me voir attribuer un rôle d'animateur d'équipe ou un degré de responsabilité élargi. On m'appelle communément chef de secteur.</p> <p>Et après ?</p> <p>Ce métier offre des perspectives de carrières multiples : import/export, responsable des ventes, Chef de produits...</p>
J- Responsable qualité		<p>J- Rattaché à la direction générale, responsable QHSE (Qualité - hygiène - sécurité - sûreté - environnement), je participe à l'élaboration de la politique qualité / hygiène / sécurité / environnement de l'entreprise, pour laquelle j'en assure la gestion, la mise en place et le suivi.</p> <p>J'anime et contrôle l'application, sur un périmètre, des politiques "QHSE" destinées à la protection des personnes, de l'environnement, la sauvegarde des biens, des installations et des équipements.</p> <p>J'engage des actions de formation, de communication, d'assistance pour l'accompagnement de ces politiques.</p> <p>Je suis responsable de la conception et de la mise à jour des manuels qualité.</p> <p>Je suis le représentant de mon entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôles, tutelles, administrations et intervenants externes.</p> <p>J'assure pour l'entreprise la veille réglementaire et technologique.</p> <p>La connaissance de la fonction production, du procédé de fabrication de l'entreprise et de son secteur professionnel est essentielle pour accéder à cette fonction.</p> <p>Dans certaines entreprises, on peut trouver un spécialiste en sécurité et sûreté et/ou un spécialiste en environnement.</p> <p>Et après ?</p> <p>Une solide expérience dans la qualité offre un bon tremplin pour progresser. Un responsable qualité peut ainsi évoluer vers des fonctions de management et d'expertise au niveau de la direction générale. Ou vers des fonctions d'audit interne dans les grandes entreprises.</p>

Document élève **Séquence 2** Les métiers et les formations

Activité 1

Nom du métier	Réponse	Activité principale
Les métiers de l'agriculture		
A- Ouvrier agricole polyvalent		<p>3- J'assure la conduite des machines agricoles et de leur équipement (tracteur, ensileuse, moissonneuse-batteuse...) en respectant les règles de sécurité et j'en assure les réglages. J'établis les éventuels correctifs, je fais face aux imprévus dans le respect de mon planning et j'effectue les réparations légères pour mener à terme le travail en cours. Je peux également veiller au bon fonctionnement des matériels agricoles (maintenance courante des engins et des équipements : graissage, vidange par exemple) et diagnostiquer les pannes pour les expliquer au mécanicien ou je les effectue rapidement. Je maintiens en état de propreté les machines et le hangar, et assure le rangement.</p>
B-Chef d'équipe paysagiste		<p>4- Je réalise les travaux liés aux différentes cultures : préparation des sols, je sème ou réalise les plantations, épands les engrais et surveille les cultures. J'entretiens les parcelles (binage, sarclage) et assure tous les travaux en utilisant les matériels adaptés. Je participe à la récolte à l'aide d'engins et de matériels spécifiques dont j'assure la maintenance courante.</p> <p>J'assure l'alimentation des animaux, j'observe le comportement des animaux pour détecter et traiter les maladies fréquentes. Je désinfecte, nettoie et entretiens régulièrement, les installations d'élevage. En période de reproduction, je surveille les mères en gestation.</p> <p>Je peux également réaliser la maintenance des bâtiments d'exploitation (maçonnerie, menuiserie...).</p>

C-Technico-commercial agro-fourniture		<p>1 - Je suis chef d'entreprise ! Je peux choisir d'exercer mon métier seul ou avec des associés.</p> <p>J'assure principalement la direction et la gestion administrative, économique et technique de mon exploitation agricole et définis ses évolutions stratégiques.</p> <p>Je peux à la fois élever des animaux et/ou cultiver des céréales, des vignes, des arbres fruitiers, des légumes. En complément, je peux également développer des activités de transformation de mes productions (fromage, yaourt, viande, vin, jus de fruits...), d'accueil à la ferme et/ou de restauration. J'assure les missions techniques propres à mon métier et comme tout chef d'entreprise j'assure le recrutement de salariés qui m'aideront sur l'exploitation.</p> <p>J'assure la gestion matérielle de l'exploitation (achat et maintenance du matériel et des fournitures en négociant au mieux les prix).</p> <p>Je rencontre régulièrement d'autres chefs d'entreprises pour échanger sur des questions techniques ou pour améliorer l'organisation du travail sur mon exploitation. Je vends mes productions sur mon exploitation, sur les marchés, à des industries agro-alimentaires, à la grande distribution ou à d'autres réseaux. Je m'informe sur les nouveautés techniques et réglementaires et je fais évoluer mon exploitation. Je m'occupe de la comptabilité, de la relation avec les banques et de la gestion de mon entreprise agricole.</p> <p>Je peux faire appel à différentes structures pour m'aider et me conseiller dans mon travail au quotidien et prendre du temps libre.</p>
D-Chef d'exploitation		<p>5 -Je visite mes clients réguliers et/ou les adhérents de la coopérative et les prospects ciblés. J'applique la politique commerciale de mon groupe et gère le recouvrement. J'assure la transmission d'informations.</p>

E-Conducteur/trice de machines agricoles		2-J'organise et supervise les travaux du personnel sur un chantier de création, d'aménagement ou d'entretien d'un espace vert. Je participe à l'exécution des travaux paysagers et peut être amené à apporter des conseils sur le choix et l'entretien des végétaux, en complément du chef d'entreprise.
Les métiers de l'agroalimentaire		
F-Conducteur de lignes		<p>4-J'assure les opérations courantes de maintenance préventive : réglages, graissage, changement de pièces, contrôle de niveaux.</p> <p>J'effectue des interventions techniques de réparation des machines, installations, équipements et matériels traditionnels ou automatisés dans mon domaine de compétence, et je participe aux travaux de modification ou d'évolution des installations : test, mise au point, essai de fonctionnement.</p> <p>J'assure des suivis et des comptes rendus d'activités et je peux être amené à intervenir sur plusieurs disciplines (automatisme, électricité, pneumatique, informatique, froid, climatisation...).</p> <p>En fonction des besoins de l'entreprise, je peux collaborer avec des intervenants d'entreprises extérieures. Je veille à la conformité des installations par rapport aux normes de sécurité, d'hygiène et d'environnement.</p> <p>Ce métier est aujourd'hui le plus recherché par les entreprises agroalimentaires et les candidats très rares.</p>

G-Responsable production		<p>5-Je prépare, organise et contrôle les activités des installations constituant une ligne de production ou de conditionnement complète.</p> <p>J'applique les règles de qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE).</p> <p>Enfin, je dirige les travaux des opérateurs de production et conducteurs de machine de production, affectés à la ligne.</p> <p>Au quotidien, je coordonne et régule l'activité de production par l'approvisionnement en matières premières et en emballages, j'assure le bon fonctionnement des équipements, valide la qualité des produits par le biais de contrôles simples, j'assure la maintenance de premier niveau.</p> <p>J'exerce mon métier sous la conduite d'un chef d'équipe de production ou d'un chef d'atelier.</p> <p>Ce métier rassemble le plus grand nombre d'offres d'emploi industriel en Occitanie (source : cartographie de l'emploi et de la formation dans les IAA en Occitanie – 2018)</p>
H-Technicien de maintenance		<p>1-Cadre de l'entreprise, je suis garant des résultats de mon unité.</p> <p>J'organise la production de manière globale, en relation avec le directeur du site industriel ou la direction générale.</p> <p>Au quotidien, j'organise et met en œuvre la réalisation du programme de production, dans le respect des délais et des normes de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement.</p> <p>Je supervise l'ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement...) et résous les problèmes courants.</p> <p>J'anticipe les évolutions techniques et industrielles. J'anime directement une équipe, au minimum 50% de son temps.</p>

I-Responsable de secteur		<p>3-Rattaché à la direction générale, je participe à l'élaboration de la politique qualité / hygiène / sécurité / environnement de l'entreprise, pour laquelle j'en assure la gestion, la mise en place et le suivi.</p> <p>J'anime et contrôle l'application, sur un périmètre, des politiques "QHSE" destinées à la protection des personnes, de l'environnement, la sauvegarde des biens, des installations et des équipements.</p> <p>J'engage des actions de formation, de communication, d'assistance pour l'accompagnement de ces politiques.</p> <p>Je suis responsable de la conception et de la mise à jour des manuels qualité.</p> <p>Je suis le représentant de mon entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôles, tutelles, administrations et intervenants externes.</p> <p>J'assure pour l'entreprise la veille réglementaire et technologique.</p> <p>La connaissance de la fonction production, du procédé de fabrication de l'entreprise et de son secteur professionnel est essentielle pour accéder à cette fonction.</p> <p>Dans certaines entreprises, on peut trouver un spécialiste en sécurité et sûreté et/ou un spécialiste en environnement.</p>
--------------------------	--	---

J-Responsable qualité		<p>2-Sous la responsabilité de mon supérieur hiérarchique, je contribue au développement des ventes dans le respect de l'application de la politique commerciale.</p> <p>J'interviens sur un ensemble de points de ventes d'un secteur géographique ou d'un marché déterminé, et j'assure le suivi de ma clientèle, à qui j'apporte conseils et services.</p> <p>Je prospecte les enseignes de la grande distribution (GMS), la restauration hors foyer (RHF) ou le commerce traditionnel pour atteindre mes objectifs en quantité et en qualité.</p> <p>Je présente les caractéristiques et le positionnement des produits, et je peux intervenir sur l'organisation extérieure de points de vente et/ou de promotions.</p> <p>Je mets en œuvre des méthodes et des techniques très précises qui nécessitent de l'organisation et des savoir-faire spécifiques.</p> <p>Avec une bonne expertise professionnelle, je peux me voir attribuer un rôle d'animateur d'équipe ou un degré de responsabilité élargi.</p>
-----------------------	--	--

Les formations

Nom du métier relevant de l'agriculture	Les formations pour y accéder	Lieux de formation en Occitanie (carte interactive de l'enseignement agricole Occitanie), tous diplômes
Ouvrier agricole polyvalent	CAP agricole Métiers de l'agriculture BP, Brevet professionnel REA, Responsable d'exploitation agricole Bac professionnel CGEA, Conduite et gestion de l'exploitation agricole	Lieux de formation avec l'Onisep CAP agricole Métiers de l'agriculture BP REA Bac professionnel CGEA Conduite et gestion de l'entreprise agricole
Chef d'équipe paysagiste	Bac professionnel Aménagements paysagers BP Aménagements paysagers BTS agricole (Brevet de technicien supérieur) Aménagements paysagers	Bac professionnel Aménagements paysagers BP Aménagements paysagers BTS agricole Aménagements paysagers
Technico-commercial/e en agrofournitures	BTS agricole Technico-commercial CS, Certificat de spécialisation Responsable technico-commercial, option agrofournitures	BTS agricole Technico-commercial Le référentiel rénové et le nouveau règlement du diplôme s'appliquent à compter de la rentrée scolaire 2022 (session d'exams 2024). 5 options pour ce BTS agricole : Produits de la filière forêt bois, Vins bières et spiritueux, Univers jardins et animaux de compagnie, Biens et services pour l'agriculture, Alimentation

	BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole BTS agricole Agronomie : productions végétales BTS agricole Productions animales	et boissons. Cliquez sur chaque fiche d'établissement pour connaître l'option proposée par l'établissement. CS, Certificat de spécialisation Responsable technico-commercial, option agrofournitures BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole BTS agricole Agronomie : productions végétales BTS agricole Productions animales
Chef d'exploitation	BP Responsable d'exploitation agricole Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole BTSA Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (ACSEA) Ingénieur en agriculture, agronomie, ingénieur des techniques agricoles	BP Responsable d'entreprise agricole Bac professionnel CGEA BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole Ingénieur agricole, agronome
Conducteur/trice de machines agricoles	CAP agricole Métiers de l'agriculture BP agricole Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles BP Agroéquipement, conduite et maintenance des matériels Bac professionnel Agroéquipement CS Tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance	CAP agricole Métiers de l'agriculture BP agricole Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles BP Agroéquipement, conduite et maintenance des matériels Bac professionnel Agroéquipement CS Tracteurs et machines agricoles: utilisation et maintenance BTSA GDEA Génie des équipements agricoles
Nom du métier relevant de l'agroalimentaire	Les formations pour y accéder	Lieux de formation en alternance, avec l'IFRIA (carte interactive évolutive)
Conducteur/trice de lignes/de machines	CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires, option conduite de machines Bac professionnel Pilote de ligne de production Bac professionnel Bio-industries de transformation BTS Sciences et technologies des aliments	CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines Bac professionnel Pilote de ligne de production Bac professionnel Bio-industries de transformation BTS Sciences et technologies des aliments
Responsable production	Bac + 4 Responsable de développement en agro-industrie Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire	Responsable de développement en agro-industrie Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire
Technicien/ne de maintenance	Bac professionnel Maintenance des systèmes de production connectés BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production BUT Génie industriel et maintenance	Bac professionnel Maintenance des systèmes de production connectés (ex Maintenance des équipements industriels) BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production

	Licence professionnelle Maintenance	BUT Génie industriel et maintenance Licence professionnelle mention maintenance des systèmes industriels, de production et d'énergie
Responsable de secteur	BTS Négociation et digitalisation de la relation client BTS agricole technico-commercial Produits alimentaires et Boissons BUT Techniques de commercialisation Licence Commerce et vente spécialisée en agroalimentaire Master Marketing et vente spécialisée en agroalimentaire	BTS Négociation et digitalisation de la relation client BTS agricole technico-commercial Produits alimentaires et Boissons et cliquer sur Où se former ? > Filtrer par Spécialités - Parcours BUT Techniques de commercialisation Licence mention Gestion commerce, vente et marketing L3 Commerce et vente dans les industries agroalimentaires (en apprentissage) Master Management, Commerce et vente en agroalimentaire Montpellier Supagro
Responsable qualité	Bac + 4 Responsable de développement en agro-industrie Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire	Responsable de développement en agro-industrie (Bac+4) Ingénieur en agroalimentaire

Clips formations

Salomé Ségala, BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (ACSE) à Albi <https://oniseptv.onisep.fr/onv/salome-en-bts-acse-a-albi>

Apprentis en CAP agricole Métiers de l'agriculture, Djessy et Viviane nous racontent leur formation <https://oniseptv.onisep.fr/onv/capa-metiers-de-lagriculture>

Dans la filière alimentaire, des apprentis racontent leur formation en clip : <https://www.ifria-occitanie.fr/videos/>

#BAC2021 : Pourquoi choisir la spécialité Biologie-écologie ?

<https://www.youtube.com/watch?v=3WiMFyXaVok>

Bon à savoir !

L'enseignement agricole, 2^e dispositif éducatif en France, relève du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il offre des formations pour tous les niveaux, une grande place à la vie étudiante et un accompagnement individualisé des élèves pour une très bonne insertion professionnelle.

Quels que soient les centres d'intérêt de vos élèves (les fleurs, la mécanique, la biologie, la forêt, le cheval...) il y a sûrement une formation et un métier qui y correspondent ! Plus de 120 métiers sont ainsi recensés, dans 14 domaines d'activités professionnelles. Voir ci-dessous.

Des spécificités

La coopération internationale est l'une des missions de l'enseignement agricole français qui échange et coopère sous des formes diverses avec de nombreux pays de l'Union

Européenne élargie, avec les pays “en voie de développement” et sans exclure les pays industrialisés hors Europe.

Dans l’enseignement agricole, **l’éducation artistique et culturelle** s’appuie sur les compétences spécifiques d’enseignants certifiés : les professeurs d’éducation socio-culturelle (ESC).

Les formations et diplômes de l’enseignement agricole

<https://agriculture.gouv.fr/les-formations-et-diplomes-de-lenseignement-agricole>

Charlotte, Élisa, Laure, Doriane, Jeffrey et Jennifer témoignent de leur scolarité en établissement agricole

« L’enseignement agricole, pour nous, bacheliers professionnels, nous correspond, l’enseignement est pratique, concret et si on n’est pas trop “études” c’est parfait. Ça a été une belle surprise et c’est ce qui nous manquait. Ce qui change aussi de la voie générale, ce sont les cours d’éducation socio-culturelle qui nous permettent de découvrir le monde médiatique, celui que l’on ne connaît pas trop. Ils nous aident à développer notre créativité, notre autonomie et notre culture. Par exemple, en ce moment nous travaillons sur un projet qui nous demande d’inventer un moyen de transport pour amener des graminées sur une autre planète... Ça laisse libre cours à notre imagination !

On voit bien les métiers que l’on peut faire plus tard avec notre formation. Nous, ce qu’on veut, c’est faire changer les *a priori* sur l’enseignement agricole ! »

Les familles de métiers du secteur agricole



Les familles de métiers du secteur agroalimentaire

Le secteur agroalimentaire est représenté par une multitude de métiers, de la transformation de la matière première à la commercialisation des produits finis, de l'innovation à la qualité. Cette diversité permet à tous, quel que soit son niveau de qualification, d'accéder à un emploi dans le secteur agroalimentaire (du CAP au diplôme d'ingénieur) et de progresser, ensuite, grâce à des formations professionnelles.

Pur ailleurs, le secteur agroalimentaire propose en Occitanie une grande variété d'activité : Viticulture, Charcuterie et salaison, produits laitiers, Fruits et Légumes, ... qui permet d'accroître les possibilités d'emploi.



[Les métiers du secteur agroalimentaire](#)

Activité 2

Si vous deviez choisir un métier, lequel serait-il ? Pourquoi ? Rédigez sa fiche métier à partir des 5 rubriques fournies.

- 1- Activités professionnelles
- 2- Conditions de travail / lieux d'exercice
- 3- Avec qui est-on amené à travailler ?
- 4- Compétences, qualités
- 5- Formations
- 6- Évolutions possibles du métier.

On vous propose un modèle de fiche (parce qu'on est sympa)

Intitulé du métier choisi :

1. Quelles sont les activités professionnelles liées à l'exercice de ce métier ?

.....

.....

.....

2. Quelles sont les conditions de travail et les lieux d'exercice ?

.....

3. Avec qui est-on amené à travailler ?

.....

4. Quelles sont les qualités requises ?

.....

5. Quelles sont les formations pour accéder à ce métier ?

.....

6. Quelles sont les évolutions possibles du métier ?

.....

Cette grille de questions peut être aussi utilisée par les élèves s'ils vont interviewer un, une professionnel/le.

Activité 3

L'agroalimentaire, l'agriculture, c'est fait pour moi ?

Métiers relevant de l'agriculture

Version professeur (la version élève ne contient pas le nom des métiers).

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

Métier 1 - Ouvrier agricole polyvalent, Ouvrière agricole polyvalente

Bonne résistance physique

Goût pour la mécanique et le bricolage

Sens des responsabilités et capacités d'initiative

Respect de la nature et l'environnement

Métier 2 - Chef, cheffe d'équipe paysagiste

Savoir lire un plan (notions en topographie)

Capacité d'organisation et sens du contact

Bonnes aptitudes à l'expression et au dialogue

Métier 3 - Technico-commercial, Technico-commerciale en agrofournitures

Ouverture d'esprit et caractère volontariste (éveil permanent, envie d'apprendre)

Se montrer à l'écoute

Qualités de communicateur

Nature optimiste et volontaire

Sens commercial

Métier 4 - Chef, cheffe/responsable d'exploitation

Goût pour l'outil informatique

Capacités d'organisation

Disponibilité et polyvalence

Qualités relationnelles

Métier 5 - Conducteur, conductrice de machines agricoles

Goût pour la mécanique et le bricolage

Apprécier le travail à l'extérieur, s'impliquer physiquement

Être à la fois autonome et capable d'intégrer des consignes

Capacités d'anticipation, d'adaptation aux différentes tâches et prise d'initiatives

Version élève, sans nom des métiers

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

Métier 1

Bonne résistance physique

Goût pour la mécanique et le bricolage

Sens des responsabilités et capacités d'initiative

Respect de la nature et l'environnement

Métier 2

Savoir lire un plan (notions en topographie)

Capacité d'organisation et sens du contact

Bonnes aptitudes à l'expression et au dialogue

Métier 3

Ouverture d'esprit et caractère volontariste (éveil permanent, envie d'apprendre)

Se montrer à l'écoute

Qualités de communicateur

Nature optimiste et volontaire

Sens commercial

Métier 4

Goût pour l'outil informatique

Capacités d'organisation

Disponibilité et polyvalence

Qualités relationnelles

Métier 5

Goût pour la mécanique et le bricolage

Apprécier le travail à l'extérieur, s'impliquer physiquement

Être à la fois autonome et capable d'intégrer des consignes

Capacités d'anticipation, d'adaptation aux différentes tâches et prise d'initiatives

Métiers relevant de l'agroalimentaire

Version professeur (la version élève ne contiendra pas le nom des métiers).

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

Métier 6 - Conducteur, conductrice de lignes/de machines

Aisance et goût pour les relations humaines

Sens de l'organisation et respect des objectifs

Réactivité "

Métier 7 - Responsable production

Résistance au stress et capacité à réagir vite

Grande rigueur et grande exigence

Esprit de synthèse

Réelle capacité à déléguer

Métier 8 - Technicien, technicienne de maintenance

S'adapter en permanence aux nouvelles technologies

Être méthodique et rigoureux

Métier 9 - Responsable de secteur

Être pédagogue

Savoir écouter, informer et convaincre

Analyser et observer

Métier 10 - Responsable qualité

Être capable de se conformer à des processus méthodologiques rigoureux

Aimer travailler en interaction avec des partenaires très divers

Savoir écouter

Être organisé

Version élève, sans nom des métiers

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.
Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

Métier 6

- Aisance et goût pour les relations humaines
- Sens de l'organisation et respect des objectifs
- Réactivité

Métier 7

- Résistance au stress et capacité à réagir vite
- Grande rigueur et grande exigence
- Esprit de synthèse
- Réelle capacité à déléguer

Métier 8

- S'adapter en permanence aux nouvelles technologies
- Être méthodique et rigoureux

Métier 9

- Être pédagogue
- Savoir écouter, informer et convaincre
- Analyser et observer

Métier 10

- Être capable de se conformer à des processus méthodologiques rigoureux
- Aimer travailler en interaction avec des partenaires très divers
- Savoir écouter
- Être organisé

Séance 3

Se préparer à un entretien d'embauche : pour les élèves de CAP, bac professionnel ou de BTS.

Faites le point sur vos compétences qui « matchent » avec celles attendues par les recruteurs (ex : résistance au stress et capacité à réagir vite ; grande rigueur et grande exigence ; esprit de synthèse ; réelle capacité à déléguer... pour le métier de Responsable de production).

Certains métiers des secteurs agricole et agroalimentaire étant stéréotypés, souvent connotés “masculins”, voici une séquence à travailler avec vos élèves qui permet d'analyser certains de ces stéréotypes liés à ces métiers et à les déconstruire.

Où : en classe ou au CDI.

Encadré par deux membres de l'équipe éducative.

Permettre aux élèves de se projeter dans un métier considéré souvent comme non mixte, par exemple : [Ouvrier agricole polyvalent](#) ; [Conducteur de machines agricoles](#) ; [Conducteur de lignes](#) ; [Technicien de maintenance](#). En cliquant sur les liens, vous avez accès directement aux fiches métiers Onisep.

Étape 1 (15 min) : les élèves se préparent à un entretien d'embauche. La classe est séparée en deux : les candidats, répartis en petits groupes mixtes et les recruteurs (1 recruteur par groupe de candidats). Chaque groupe de demandeurs d'emploi tire au sort un métier parmi les 4 proposés ci-dessus et choisit son représentant qui prendra la parole lors de l'étape 3. Ces métiers étant assez masculinisés, choisir de préférence une fille qui représente le groupe ; les garçons seront attentifs aux arguments utilisés.

Étape 2 (30 min) : à partir de la fiche métier de l'Onisep, les candidats établissent un argumentaire (compétences, qualités, expérience...) pour décrocher cet emploi. Ils réfléchissent aux arguments stéréotypés qui pourraient remettre en cause leur candidature. Les recruteurs se répartissent les métiers tirés au sort et lisent la fiche métier correspondante.

Puis ils établissent ensemble les questions à poser aux candidats.

Étape 3 (45 min) : chaque candidat passe une simulation d'entretien d'embauche face à un recruteur. Le candidat s'applique à se montrer le plus apte à exercer cet emploi. Quant au recruteur, il cherche à faire apparaître l'expérience, les qualités et la motivation du candidat. Après chaque saynète, l'intervenant propose de débattre sur les arguments qui ont été utilisés.

PREPARER SON ENTRETIEN D'EMBAUCHE

Vous avez décroché un entretien pour un contrat ? Une grande étape de franchise ! Reste à convaincre maintenant le recruteur de vous choisir. La préparation et l'état d'esprit sont essentiels, souvent plus que les diplômes à ce stade de formation... Nos conseils pour le réussir.

L'employeur va vous poser une batterie de questions et attendre de vous des arguments pour le convaincre de retenir votre candidature. Il ne s'agit pas de vous piéger mais d'évaluer s'il peut vous engager en toute confiance.

Les questions les plus fréquemment posées en entretien

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots et donner vos motivations pour le poste ?
2. Quelle est votre formation / votre niveau d'études ?
3. Avez-vous suivi des stages de formation ?
4. Quel est votre objectif professionnel ?
5. Qu'est-ce qui vous attire dans cet emploi ?
6. Que savez-vous de notre entreprise ?
7. Que pensez-vous pouvoir nous apporter ?
8. Comment imaginez-vous le poste que nous proposons ?
9. Pensez-vous être fait pour ce poste ?
10. Dans quel domaine vous sentez-vous le plus compétent ?

11. Quelles sont vos aptitudes et expériences pour ce poste ?
12. Quelles sont vos motivations pour ce poste ?
13. Expliquez-moi pourquoi c'est vous que je devrais choisir ?
14. Parlez-vous des langues étrangères ?
15. Préférez-vous travailler seul ou en équipe ?
16. Avez-vous déjà dirigé une équipe ?
17. Quels sont vos qualités et vos défauts ?
18. Aimez-vous les responsabilités ?
19. Quelles ont été vos plus grandes responsabilités ?
20. Comment organisez-vous votre travail ?
21. Citez-moi une expérience lors de laquelle vous avez fait preuve d'initiative.

Répéter avant le jour J

S'entraîner avec des proches, famille ou amis, est la meilleure préparation possible. Il s'agit de simuler l'entretien du début à la fin. Enregistrez-vous avec un dictaphone, cela vous permettra de repérer un argumentaire trop faible, mais aussi des tics ou des abus de langage dont vous n'avez pas forcément conscience (« heu » à répétition, « ouais » à la place des « oui »...). Travaillez la fluidité de vos phrases, les enchaînements : vous gagnerez en confiance face au recruteur le jour J.

Se préparer aux « questions pièges »

On trouve facilement sur internet des listes de questions pièges. Essayez d'y répondre, vous ne serez pas pris au dépourvu au cas où. Ces questions sont surtout posées pour tester vos réactions et votre gestion du stress. Ce sont les plus simples qui sont les plus déstabilisantes : face à la question « Parlez-moi de vous ? », bien des candidats restent sans voix. Il ne s'agit pas de rentrer dans le récit de votre vie. Tout doit toujours rester en rapport avec vos compétences professionnelles pour le poste visé.

Se renseigner sur l'entreprise et le poste

La question « Pourquoi postuler chez nous ? » est un grand classique. Il est donc capital de se renseigner sur l'entreprise, son secteur d'activité et de faire le lien avec votre projet professionnel. Si le recruteur voit que vous n'avez pas fait cet effort, cela jettera un doute sur votre motivation. Lorsque l'entretien fait suite à une annonce, lisez bien la fiche de poste pour comprendre les compétences demandées. En vous appuyant sur votre CV, vous pourrez expliquer en quoi vous avez les aptitudes requises.

Une attitude irréprochable

Les recruteurs savent qu'à ce stade de votre parcours de formation, vous ne disposez pas (ou encore peu) d'expérience professionnelle. Aussi, vos « savoir-être » seront scrutés à la loupe : votre effort vestimentaire pour l'entretien, votre ponctualité, votre politesse, la motivation qui se dégage derrière votre discours. Avec des candidats aux profils souvent similaires, il faut se montrer sous son meilleur jour !

Poser les bonnes questions

C'est aussi dans les questions que vous allez poser que vous pouvez vous montrer convaincant. Par exemple demandez dans quel service vous allez travailler, des précisions sur telle activité qui vous sera confiée : montrez-vous intéressé ! En revanche, il y a des

questions qu'il vaut mieux ne pas poser tout de suite : il peut être très mal vu de parler de rémunération lors du premier entretien. Et parler de congés avant même d'avoir commencé à travailler fait toujours mauvais effet. Attendez un premier retour positif et demandez à qui vous adresser ultérieurement sur ces sujets.

À la fin de l'entretien, le dialogue doit être ouvert et chaleureux : le recruteur travaillera peut-être directement avec vous pendant une ou plusieurs années, il choisira quelqu'un avec qui il se sentira à l'aise.

3 conseils pour éviter la panne sèche...

Et si un recruteur pose une question d'ordre privé ? Il y a certaines questions, comme celles concernant votre religion, vos opinions politiques, mais aussi votre situation matrimoniale ou votre désir de maternité, auxquelles vous avez le droit de refuser de répondre. Il suffit d'écarter la question de manière polie et posée.

Et si vous n'avez pas beaucoup d'expérience professionnelle à mettre en avant ? Insistez sur les stages, les petits boulots, les séjours linguistiques, les activités extrascolaires... L'idée étant de rassurer l'employeur sur votre capacité à intégrer ses équipes.

Et quand on ne sait vraiment pas quoi répondre ? Vous pouvez demander à revenir un peu plus tard sur la question. Il faut réussir à passer à autre chose et ne pas rester bloqué. Cela vous laisse le temps de réfléchir à votre réponse.

ENTRETIEN POUR UN STAGE : ADOPTEZ LA BONNE ATTITUDE !

Vous vous rendez à un entretien pour un stage en entreprise ? Le comportement et l'état d'esprit sont essentiels pour convaincre. Parfois plus que les diplômes... Quelques conseils sur la conduite à adopter.

Une bonne présentation

Règle de base : avoir une bonne présentation et soigner son apparence. En général, mieux vaut opter pour la sobriété : pantalon et chaussures sombres, chemise, sans forcément de cravate. Pour les filles, éviter le maquillage outrancier et les bijoux. Dans certains cas toutefois, votre tenue pourra s'adapter aux codes vestimentaires du secteur d'activité ou de l'entreprise visée.

L'heure du rendez-vous

Vous êtes déjà en situation professionnelle : vous devez faire preuve d'exactitude. Évaluez le temps de trajet pour arriver un peu en avance et relire vos notes ou la plaquette de l'entreprise. N'oubliez pas, avant de partir, de recopier l'adresse précise, le nom et le numéro de téléphone de votre interlocuteur. Un cas de force majeure vous retarde ? Prévenez aussitôt l'entreprise. Si vous avez à patienter dans le hall, ne vous relâchez pas. Il est possible que l'on vous fasse attendre volontairement pour surveiller votre attitude. Notamment dans les postes où vous serez confronté à la clientèle. Alors, ne donnez pas l'air de quelqu'un qui s'ennuie et restez concentré.

La rencontre

Vous n'êtes sûrement pas le seul candidat que le recruteur reçoit. Commencez par vous présenter en quelques mots. Attention : les codes du monde du travail sont spécifiques. On n'y utilise pas le même vocabulaire ni le même registre de langage qu'au quotidien. Autre élément à surveiller : votre débit. Le stress conduit souvent à parler trop vite et à vouloir tout dire d'un coup. Aussi, faites attention à bien articuler et à vous exprimer calmement.

Être ouvert

Le recruteur travaillera avec vous pendant un certain temps : il va donc privilégier quelqu'un avec qui il aura quelques affinités. D'où la nécessité de se montrer sous son meilleur jour. Soyez souriant et à l'écoute : c'est la preuve que vous agirez de même avec vos collègues, collaborateurs ou clients. Entre un candidat avec des diplômes et un candidat qui a la bonne attitude, c'est ce dernier que l'on privilégie le plus souvent. Il faut convaincre par ses qualités, son attitude : c'est-à-dire sa correction, sa politesse, son respect et sa capacité de communication. Et se montrer attentif au discours de l'entreprise. Quitte à demander des précisions sur certains points. Dans quel service allez-vous travailler ? Quelles activités vous seront confiées ? Qu'est-il prévu pour votre intégration ou pour votre apprentissage du métier ? Montrez-vous intéressé : ce sera le signe de votre motivation !

Avant de partir

Même lorsque vous avez envoyé votre CV au recruteur, il est préférable d'en apporter un double le jour J. Munissez-vous d'un bloc-notes sur lequel vous noterez les points évoqués au cours de l'entretien : précisions sur le poste, horaires de travail, liste de documents à fournir et, dans le meilleur des cas, date d'un prochain rendez-vous. Point important : ce n'est pas à vous, mais à votre interlocuteur de mettre fin au rendez-vous. Avant de partir, demandez-lui quand il pense faire son choix et si vous pouvez le recontacter. Et n'oubliez pas de le remercier pour le temps qu'il vous a consacré.

Les 5 astuces à utiliser lors d'un entretien

1. Prendre du recul et se mettre à la place de l'employeur.
2. Savoir mettre en valeur ses points forts. Le petit « truc en plus » peut parfois faire la différence.
3. Vos arguments seront plus convaincants si vous les illustrez de manière concrète par des faits, des résultats, des chiffres.
4. Être « vrai » et sincère.
5. Montrer sa motivation et sa curiosité : préparer des questions à poser, clore l'entretien sur une suite possible (délai, autre rendez-vous...).

Les 5 clés pour agir

1. Prenez du temps pour faire l'inventaire de vos savoir-faire et de vos qualités, en cohérence avec le poste proposé.
2. Essayer d'être le plus détendu possible : l'entretien sert à mieux vous connaître, pas à vous piéger.
3. Soyez positif et tournez les faits et les petits défauts à votre avantage.

4. Montrez-vous ouvert durant l'entretien et proposez des alternatives lorsqu'il y a « blocage ».
5. Au lieu de vous mettre en situation de « demandeur d'emploi », gardez toujours en tête que vous vendez d'abord des qualités, des compétences qui pourront être utiles à l'entreprise.

Les 5 erreurs à éviter

1. Confondre qualification et savoir-faire. Une expérience réussie est souvent plus parlante pour l'employeur qu'un diplôme. À diplôme équivalent, le savoir-faire fera la différence.
2. Vous rendre à l'entretien sans rien savoir sur l'entreprise et sans avoir préparé vos arguments.
3. Rester trop flou durant l'entretien, ne pas illustrer vos propos par des exemples concrets.
4. Ne paraissez pas surpris ou offusqué par certaines questions : préparez-vous à anticiper les situations déstabilisantes.
5. Partir sans avoir évoqué la question des conditions de travail et du salaire.

Les offres d'emploi en Occitanie, avec Pôle emploi (lien direct).

Les 5 métiers agricoles les + en tension

[Ouvrier agricole polyvalent](#)

[Chef d'équipe paysagiste](#)

[Technico-commercial/e](#) Chercher *agrofouritures* dans le moteur de recherche

[Chef d'exploitation](#)

[Conducteur/trice de machines agricoles](#)

Les 5 métiers de l'agroalimentaire les + en tension

[Conducteur/trice de lignes/de machines](#)

[Responsable production](#)

[Technicien/ne de maintenance](#)

[Responsable de secteur](#)

[Responsable qualité](#)

D'autres offres d'emploi sur l'[Apecita](#)

Un simulateur d'entretien de recrutement avec l'Apec, Association pour l'emploi des cadres

<https://simulateur-entretien.apec.fr/#home>

Les conseils de Pôle emploi, <https://www.pole-emploi.fr/candidat/vos-recherches/preparer-votre-candidature/avec--mon-entretien-dembauche--c.html>

<https://www.emploi-store.fr/portail/services/monEntretienDEmbauche>

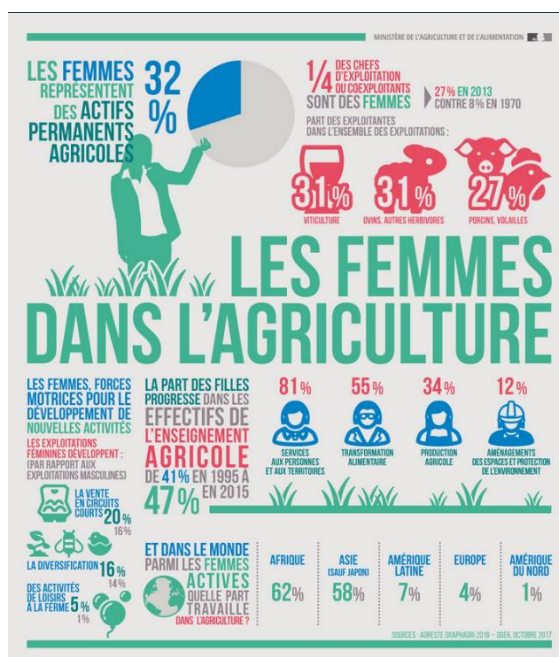
et ici *Préparer votre candidature*, sur le site de Pôle emploi <https://www.pole-emploi.fr/candidat/vos-recherches/preparer-votre-candidature.html>

Séance 4

FEMMES ET AGRICULTURE, AGROALIMENTAIRE : ALLEZ-Y !

Les femmes dans l'agriculture et l'agroalimentaire ont toute leur place !

Dans l'agriculture :



source image : <https://infoographies.agriculture.gouv.fr/image/98134386267>

Fiches métiers sur <https://www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers>

Dans l'agriculture, un métier compte bien plus de femmes que d'hommes : auxiliaire de vie sociale, secteur des services aux personnes

<https://www.onisep.fr/Les-metiers-animes/Services/Auxiliaire-de-vie-sociale-aide-a-la-personne>

Dans l'agroalimentaire, un métier compte bien plus d'hommes que de femmes :

conducteur/trice de ligne de production alimentaire <https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/conducteur-conductrice-de-ligne-de-production-alimentaire>

L'entreprenariat au féminin : retrouvez la dirigeante de *Il était un fruit*

<https://www.midilibre.fr/2019/11/05/montpellier-il-etait-un-fruit-des-fruit-et-legumes-seches-pour-toutes-les-pauses-de-la-journee,8524614.php>

Activité 1

Qui parle de son métier ? Une femme ou un homme ?

Objectifs

- ✓ S'interroger sur les facteurs qui influencent profondément la manière dont les élèves se représentent les métiers, tels que : le contenu d'une activité professionnelle, le niveau de responsabilité, les compétences, les qualités ainsi que les centres d'intérêt.
- ✓ Permettre aux élèves de prendre conscience de leurs propres stéréotypes afin qu'ils y portent un regard critique et amorcent un processus de changement.

- ✓ Effectuer une première découverte d'un secteur professionnel, découvrir la notion de secteur d'activité et étudier quelques métiers du secteur.

Compétences visées

- ✓ La compréhension et l'expression en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit (domaine 1 : les langages pour penser et communiquer).
- ✓ La compréhension et le respect de la règle et du droit (domaine 3 : la formation de la personne et du citoyen).
- ✓ L'expression de la sensibilité et des opinions, le respect des autres (domaine 3 : la formation de la personne et du citoyen).
- ✓ La mobilisation des outils numériques pour échanger et communiquer (domaine 2 : les méthodes et outils pour apprendre).

Modalités pratiques

- ✓ Public : de collègue et de lycée
- ✓ Fiche élèves : questionnaire élève
- ✓ Où : en salle de cours ou au CDI
- ✓ Durée : 2 séances d'1 heure

Déroulement

Étape 1

Les élèves doivent découvrir si la personne qui témoigne de son activité professionnelle est une femme ou un homme.

Étape 2

Restitution collective en favorisant les échanges entre les élèves pour enrichir et faire évoluer leurs représentations. L'enseignant/e anime le débat en axant l'échange sur le pourquoi de la différence filles-garçons. Pourquoi les filles et les garçons ont des centres d'intérêt différents ? Pourquoi les filles et les garçons mettent en avant des qualités différentes ? Pourquoi penser qu'un niveau de responsabilité élevé est habituellement assumé par un homme ? Pourquoi penser qu'une compétence technique n'intéresse pas une femme ?

En petits groupes, chacun rédige une synthèse des débats et des idées prédominantes développées.

Œnologue

« Mon métier d'œnologue consiste à élaborer les meilleurs vins possibles. Chaque parcelle est choisie en fonction du vin que l'on veut faire, plus ou moins léger, plus ou moins tannique, plus ou moins corsé. Ensuite, on va suivre tous les jours les parcelles pour choisir les bons traitements au bon moment sachant que moins on traite mieux on se porte à la fin. Le choix de la date de vendange, je dirai que c'est la partie technique la plus primordiale pour avoir des vins de qualité. Ensuite, c'est la partie cave où le raisin arrive et là en tant qu'œnologue, je transforme le raisin en vin.

La deuxième partie importante de ce métier, c'est partager la dégustation avec la clientèle puisque faire le vin c'est une chose, mais ensuite il faut le vendre. Beaucoup de gens ne savent pas boire le vin, ne savent pas apprécier le vin, mais si on leur en parle, si on leur explique, si on leur fait sentir, si on leur fait goûter, les gens achètent avec plaisir parce qu'ils connaissent le produit.

Les principales qualités pour exercer ce métier, c'est avant tout une bonne connaissance en biochimie. C'est-à-dire que l'on va à la vigne déguster ou on fait faire des analyses de vin. On a besoin de savoir lire les résultats pour les comprendre, les interpréter et mettre en œuvre les solutions nécessaires derrière. La qualité indispensable, c'est aussi l'odorat. Il faut être capable d'analyser un vin. Pour ça, il faut le sentir, le décortiquer, le goûter. Tout le monde a une capacité à faire ça, mais ça demande beaucoup de travail pour la perfectionner et lui donner de la technicité pour être un bon œnologue.

La principale contrainte de ce métier, c'est la météo, puisqu'on est beaucoup à l'extérieur, beaucoup dans les vignes. Une autre contrainte, ce sont les horaires qui sont extensibles surtout pendant la période de vendange. Pour avoir certains types de vin, il faut que l'on rentre les raisins de nuit, donc on y est à 3 heures du matin. Il faut aussi une bonne résistance au stress parce que vous travaillez toute une année pour une vinification qui se déroule sur 1 à 2 mois où vous mettez en jeu une année de travail.

J'ai un bac + 5. J'ai commencé par un bac scientifique, j'ai ensuite intégré la faculté pour passer le diplôme national d'œnologie. J'ai commencé comme simple caviste dans mon premier poste dans une cave. Ensuite, j'ai été œnologue dans d'autres caves puis responsable œnologue dans un gros domaine. L'évolution ultime pour moi, c'était de devenir œnologue dans mon propre domaine, ce qui est fait aujourd'hui. Et maintenant, j'aimerais utiliser toutes mes compétences techniques pour améliorer ma cave, la moderniser un petit peu, acheter certains matériels, faire d'autres types de vin et essayer de plaire à d'autres clientèles. »

Alors, femme ou homme ?

Sur quels indices vous basez-vous pour donner votre réponse ? Justifiez vos réponses.

La réponse en images dans le clip métier œnologue sur le site Onisep TV

<https://onisep.tv/onisep.fr/onv/oenologue>

Responsable d'exploitation dans l'agroalimentaire

« J'ai 28 ans et je suis responsable d'exploitation.

J'ai eu un bac S. Ensuite, j'ai fait un DUT* Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques et j'ai fini par 2 ans en apprentissage à bac + 4, responsable de développement en agro-industrie.

Mon travail d'aujourd'hui touche à la qualité, au service qualité, à la recherche et développement, pour développer de nouveaux produits et également à la production, c'est-à-dire l'organisation des équipes, des plannings, la gestion des ressources humaines et tout ce qui peut toucher au site administratif.

Mon travail c'est d'expliquer aux équipes, de donner les consignes, de régler les problèmes qu'il peut y avoir, c'est-à-dire de leur donner les directives en cas de souci sur les matières premières, sur les pannes machine, de trouver toujours une solution de rechange pour que la production se fasse et qu'on arrive à livrer les clients.

J'aime bien l'environnement industriel, les machines. L'hygiène est capitale. Le fait de faire à manger pour nos concitoyens des produits sains, plus sains qu'à la maison, c'est quelque chose de passionnant. Sur le site, j'essaie de travailler avec un management participatif, faire participer les personnes. On construit tous en fait l'entreprise à travers notre équipe. Donc le principe c'est ça. Après, quand il faut recadrer, je suis là pour recadrer aussi.

Le chef d'équipe anime l'équipe dans l'atelier toute la journée. Je ne peux pas être dans l'atelier toute la journée. Son rôle c'est de respecter le planning que j'inscris la veille au soir. La première qualité c'est d'être rigoureux, c'est très important d'avoir un cadre. Dans l'agroalimentaire, on ne

peut pas se permettre de l'à-peu-près. La deuxième qualité, qui est très importante, c'est le relationnel puisqu'on a beaucoup de travail d'équipe. Si on n'a pas un bon relationnel, on n'y arrive pas. Et ensuite la réactivité. C'est-à-dire que quand on a des problèmes, la décision est à prendre rapidement pour pouvoir servir les clients. Donc sans cette qualité-là, on ne peut pas travailler. On apprend sur la vie, on apprend sur les gens et c'est ce qui est motivant.

Je pense que je vais continuer dans l'agroalimentaire, je ne me vois pas faire autre chose.

Honnêtement, on apprend tous les jours. Que ce soit à ce poste ou à un autre, dans une autre société. J'espère pouvoir encore évoluer dans mon métier, mais ce n'est pas forcément en changeant de poste ou en changeant de fonction, on évolue tous les jours en fait. »

***[L'Onisep vous informe : le DUT était en vigueur jusqu'en 2021. Il a été remplacé par le BUT, Bachelor universitaire de technologie. Il se prépare en 3 ans en IUT, Institut universitaire de technologie].**

Alors, femme ou homme ?

Sur quels indices vous basez-vous pour donner votre réponse ? Justifiez vos réponses.

La réponse en images dans le clip métier Responsable d'exploitation dans l'agroalimentaire sur le site Onisep TV <https://oniseptv.onisep.fr/onv/responsable-production-en-agroalimentaire>

Mécanicien-réparateur / mécanicienne-réparatrice en matériel agricole

« Je travaille depuis 2000 dans une société qui répare et qui vend du matériel agricole. Du tracteur, de la machine à vendanger, le client appelle et on doit intervenir au plus tôt, dans la journée si on le peut. Pour des réparations dites d'entretien, on passe au préalable voir le client chez lui dans son exploitation. On voit avec lui tous les problèmes que peut avoir la machine, que ce soit d'usure, normal ou d'entretien, de pièces qui sont cassées ou à remplacer.

Dans mon travail, il y a un côté qui va être plus mécanique, c'est-à-dire de l'entretien qui va être plus courant, des roulements, des vidanges, tout ce qui est graissage des différents points de la machine. Et ensuite, une partie qui est plus basée sur l'électronique et donc l'ordinateur portable est indispensable pour pouvoir rentrer dans les différents paramètres et modifier certaines valeurs.

Je travaille dans une entreprise qui compte à peu près 140 personnes. Je suis en contact permanent avec le client. Je travaille souvent en binôme pour des réparations. Et ensuite, je suis sous la responsabilité d'un chef d'atelier.

La première qualité, je pense qu'il faut être patient parce que les pannes ne sont jamais les mêmes. Elles peuvent être ou mécaniques ou électriques ou électroniques, hydrauliques aussi, c'est des fois des gestes et des idées de débrouillardise qu'il faut avoir. Une des dernières qualités qu'il faut avoir, c'est la robustesse parce que les outils et les pièces sont volumineux et parfois très lourds.

La principale contrainte peut être les déplacements fréquents. Et ensuite la contrainte de la récolte, c'est-à-dire qu'on est là 7 jours sur 7 et on peut être appelé même de nuit si c'est vraiment important.

Ce qui me plaît dans ce travail, c'est qu'on est amené à voir différents types de matériel, différentes conditions. C'est gratifiant d'arriver à trouver une panne, que le client y trouve son compte.

J'ai débuté par un BEP/CAP agent de maintenance de matériel agricole. Par la suite, j'ai fait un bac STI, option B système motorisé. Ensuite, j'ai terminé par un BTS Agro-équipements.

[L'Onisep vous informe : le bac STI était en vigueur jusqu'en 2011. Il a été remplacé par les séries de bac STI2D].

À moyen terme, je souhaite rester dans le métier parce que les technologies sont amenées à évoluer. C'est de plus en plus intéressant de travailler dessus, ce n'est pas seulement de taper sur un roulement, de changer une pièce bêtement. Je sais aussi que je peux évoluer d'ici quelques années en étant chef d'atelier. »

Alors, femme ou homme ?

Sur quels indices vous basez-vous pour donner votre réponse ? Justifiez vos réponses.

La réponse en images dans le clip métier sur le site de l'Onisep

<https://oniseptv.onisep.fr/onv/mecanicien-reparateur-en-materiel-agricole>

Activité 2

Discipline, français ou histoire-géographie : étude d'un texte sur les femmes dans l'agriculture
<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/emissions/doc-24-midi-pyrenees-et-languedoc-roussillon/femmes-terre-portraits-croises-fermieres-modernes-engagees-solidaires-determinees-1626121.html> Par Marie-France Guiseppin, publié le 20/02/2019, mis à jour le 01/04/2020.

Aujourd'hui, les femmes s'affirment de plus en plus dans le monde agricole. Elles ne renoncent plus à leurs choix face au poids de la tradition. Elles sont porteuses d'idées nouvelles et à l'origine de mutations certaines.

Aujourd'hui, en France, un quart des exploitations agricoles sont dirigées par des femmes (contre 8 % en 1970). Dans l'enseignement agricole, elles représentent 52 % des inscrits, contre 30 % en 1990.

Plus diplômées que les hommes, en pointe dans les mouvements d'idées liées au développement durable et à l'innovation, elles sont porteuses de la grande mutation du monde rural de ce troisième millénaire.

En créant une rupture avec les règles et les modèles dominant du passé, elles impulsent une nouvelle dynamique. Fini le qualificatif « sans » qu'ont connu leurs mères : sans statut professionnel, sans reconnaissance sociale, sans autonomie financière, sans formation, elles étaient « femmes d'agriculteur ». Aujourd'hui elles sont cheffes d'entreprises.

Pour avoir plus de liberté d'action, les agricultrices ont tendance à choisir la direction d'exploitations plus petites, en moyenne de 36 ha contre 62 ha pour les hommes. Engagées, solidaires, actives, elles sont en première ligne dans l'organisation du travail et de la vie quotidienne dans les exploitations.

Pour faire évoluer la vision des hommes et changer le destin du monde agricole en le sortant de son isolement, elles ouvrent l'exploitation aux citoyens avec les fermes pédagogiques, les gîtes ruraux, les vacances à la ferme ou la vente de produits sur le marché...

Document professeur

Le professeur pose des questions à ses élèves, par exemple

- Quel était le statut des femmes il y a 50 ans ?
- Combien d'exploitations agricoles sont aujourd'hui dirigées par des femmes ?
- Vers quels métiers créent-elles des emplois ?
- Qu'est-ce qui différencie les femmes des hommes ?
- Pourquoi les femmes sont porteuses de la grande mutation du monde rural ?

Pour les professeurs/es qui le souhaitent : des éléments d'information utiles pour l'animation de l'activité

Comment et dans quel sens animer le débat ?

Préalable au débat : vigilance à avoir, liée à certaines difficultés à transgresser les normes.

Appariement

- ✓ Dans les années 1990, Françoise Vouillot interroge la question de l'identification à des modèles, pour les filles comme pour les garçons, et de son influence sur les processus d'exploration et de décision en œuvre dans les choix. Elle propose une explication autour de l'appariement entre soi et un prototype. Elle rappelle que dans l'élaboration d'un projet d'orientation, il y a confrontation et adéquation d'une image de soi possible à l'image « prototypique » des personnes exerçant tel ou tel métier.
- ✓ Une série de caractéristiques appartenant à ces personnes est alors analysée plus ou moins consciemment. L'élève fait une rapide comparaison entre l'image qu'il ou elle a de lui-même ou d'elle-même et l'image du prototype. Parmi ces caractéristiques, il y a :
 - les traits de personnalité
 - les compétences
 - les valeurs et intérêts professionnels
 - le statut socioculturel
 - le style de vie
 - les caractéristiques physiques.
- ✓ Soit l'image de soi et le prototype sont très éloignés, soit il y a proximité, soit il y a ambivalence. Pour envisager un métier qui convienne, il faut que les deux images ne soient pas trop éloignées.

Les adolescents/es se construisent avec une identité sexuée, et chacun/e s'auto-attribue des traits de caractère, des compétences, des valeurs, des intérêts professionnels liés à son sexe. Le prototype qu'ils ou elles se représentent va être sexué sur l'ensemble de ces caractéristiques. « Dans les pratiques d'orientation, on devrait rendre l'impensable pensable ; pouvoir évoquer le maximum de prototypes : élargir le champ des possibles », alors que dans la réalité ce champ est souvent très restreint.

Engager la discussion autour des stéréotypes

- ✓ Sur quels critères les élèves se fondent-ils pour déterminer si une activité professionnelle est plutôt exercée par une femme ou par un homme ? Mettent-ils en avant des qualités, des compétences, des intérêts différents ?
- ✓ Les filles et les garçons ont des intérêts différents. Tout comme les qualités (dont certaines sont attribuées aux filles et d'autres aux garçons - sans justification), les intérêts sont aussi développés différemment que l'on soit une fille ou un garçon. Tout au long de leur vie, filles et garçons vont faire des choix (jouets, activités, formations, métiers...) et contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce n'est pas toujours par réel intérêt. Parfois, il s'agit d'une volonté de faire une activité conforme aux rôles attribués aux filles et aux garçons par la société. Ainsi, les filles jouent davantage avec des poupées, poussettes et autres dinettes car c'est ce que la société attend d'elles (catalogues de jouets, publicité, dessins animés, littérature jeunesse, entourage familial, crèches, etc.). Tandis que les garçons jouent davantage avec des voitures ou des objets de construction. Pour les élèves, il semble important de suivre une voie qui les intéresse personnellement, en tant que personne (pas en tant que fille ou garçon).
- ✓ Quels sont les arguments employés ? Sur quelles croyances ou certitudes reposent-ils ?
- ✓ Quels sont les effets de ces croyances sur les choix d'orientation, sur l'exercice d'un métier, sur les activités de loisirs ? En quoi est-ce négatif de penser que les hommes sont plus doués en informatique que les femmes ? Il est très difficile de faire évoluer les stéréotypes parce qu'ils font partie de nos automatismes de pensée. Prendre conscience des effets qu'ils produisent (par exemple la discrimination, la dévalorisation de l'autre...) peut inciter à les

neutraliser : on n'a pas envie d'être sexiste ou raciste. En revanche, on peut faire évoluer les théories explicatives des stéréotypes (*qu'est-ce qui me fait penser cela*), ce qui permet de prendre conscience que le stéréotype n'est pas fondé (même si on sait qu'il existe).

- ✓ Reprendre les principales idées reçues (faire un brainstorming dans l'équipe pour les recenser) avec des arguments sur ce qui évolue (par exemple les femmes dirigeantes ou les élèves-ingénieures).

Pour retrouver des témoignages de femmes dans de nombreux secteurs professionnels
<https://expertes.fr/>

Séance 5

Agroalimentaire, agriculture et handicap ? Mais oui !

L'engagement de l'enseignement agricole : l'intégration des élèves et étudiants en situation de handicap.

Le plan national d'actions « vers une école inclusive » de l'enseignement agricole est décliné en Occitanie.

Il a pour objectif d'améliorer l'accueil, l'insertion et l'accompagnement des apprenants en situation de handicap.

L'aide accordée est réalisée d'après les notifications délivrées par la commission des droits et de l'autonomie des personnes handicapées qui siège au sein de la maison départementale des personnes handicapées.

Le droit à l'égalité des chances est une exigence qui conduit à apporter des réponses différenciées adaptées aux publics et aux difficultés d'apprentissage de chacun.

L'effort de l'enseignement agricole porte sur la compensation du handicap grâce à une aide matérielle (outils pédagogiques) ou l'accompagnement par une aide humaine (AESH, accompagnant d'élèves en situation de handicap) ou bien encore la mise en œuvre d'aménagement d'examens au titre du handicap.

Contacts

DRAAF-SRFD Occitanie Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt - Service régional de la formation et du développement - <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

Toulouse

Cité administrative Bât E - Bd A. Duportal

31074 **Toulouse** Cedex

Tél : 05 61 10 61 10

Montpellier

697 avenue Etienne Meuhul - CA Croix d'Argent

CS 90077

34 078 **Montpellier** cedex 3

Tél : 04 67 10 19 00

Florian, autiste Asperger, alors en terminale horticole au lycée agricole Honoré de Balzac de Castelnau-le-Lez (34)

« Le lycée agricole, c'est le lycée qu'il me fallait ! »

« J'ai eu une très belle classe et je n'ai eu aucun souci d'intégration. J'ai été très bien accepté et je suis bien encadré. Avant le lycée, j'étais en intégration, en UPI* puis en CLIS*. Mon AVSI* est un soutien pour moi, il m'aide à faire au mieux ce qu'on attend de moi. Je suis moins perdu dans les cours. J'ai connu ce lycée parce que j'y avais fait plusieurs stages de découverte. »

** UPI : Unité pédagogique d'intégration, remplacée par les ULIS, Unités localisées pour l'inclusion scolaire
CLIS : classe pour l'inclusion scolaire, remplacée par les ULIS école, Unités localisées pour l'inclusion scolaire
Les AVSI sont des auxiliaires de vie scolaire chargés de l'accompagnement individualisé d'un ou plusieurs élèves handicapés.*

Edgar, 20 ans, élève de terminale au lycée professionnel agricole et horticole de Tarbes Adriana

« J'ai une hémiplégie néo-natale, c'est-à-dire que faute de connexions nerveuses du côté droit, je ne peux pas utiliser normalement mon bras et ma jambe de ce côté. Après le collège, je suis entré au lycée horticole de Tarbes Adriana où j'ai fait un bac professionnel Productions horticoles en trois ans. Être titulaire de ce diplôme m'a permis de présenter cette année un second bac Aménagements paysagers en un an. J'ai toujours été passionné par la nature, les végétaux.

Longtemps, j'ai dû me battre contre le regard des autres. Mais en gagnant en maturité, j'ai pris du recul par rapport à ça ; je vis pour moi, et j'avance. Ma famille, mes amis m'ont toujours soutenu.

Dans le cadre scolaire et professionnel, la reconnaissance de mon handicap a facilité mon parcours, grâce à l'aide d'une AVSI* et à des aménagements de poste de travail.

Tout le monde a sa place ; la motivation et le mental sont décisifs pour y arriver. Je fais beaucoup de sport en plus de mes études, natation, vélo, ça aussi ça me permet d'avancer, tout comme l'ambition. Je passe un second bac cette année, je vais entrer en BTS par apprentissage dès la rentrée prochaine, et j'envisage d'intégrer une école d'architecture paysagère ensuite ».

Propos recueillis par Pascal Goudier, LPA Tarbes

** Les AVSI sont des auxiliaires de vie scolaire chargés de l'accompagnement individualisé d'un ou plusieurs élèves handicapés.*

En savoir +

Sources du kit

Agence Bio, Les chiffres clés <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

Que pèse vraiment l'agriculture biologique en France ?

https://www.liberation.fr/planete/2018/06/27/que-pese-vraiment-l-agriculture-biologique-en-france_1662051

Les femmes, actrices incontournables du monde agricole

<https://agriculture.gouv.fr/alimentation/les-femmes-actrices-incontournables-du-monde-agricole>

<https://agriculture.gouv.fr/robotique-lagriculteur-augmente>

Les défis de l'agriculture connectée dans une société numérique

https://www.renaissancenumerique.org/system/attach_files/files/000/000/010/original/LB_AGRI_HD.pdf

Agroalimentaire : une industrie méconnue aux nombreux débouchés

<https://www.leprogres.fr/education/2015/03/18/agroalimentaire-une-industrie-meconnue-aux-nombreux-debouches>

Découvrez l'espace Agriculture 4.0 qui met en avant les start-ups du monde agricole !

<https://www.salon-agriculture.com/Animations/Les-incontournables/Agri-4.0>

Qui parle de son métier ? Un homme ou une femme ? Cette séquence pédagogique Onisep va permettre aux élèves de prendre conscience de leurs propres stéréotypes et d'amorcer un processus de changement. <http://www.onisep.fr/Equipes-educatives/Ressources-pedagogiques/Pistes-pedagogiques-sur-l-egalite/Qui-parle-de-son-metier-Un-homme-ou-une-femme>

Pour aller + loin avec vos élèves

<https://www.meformerenregion.fr/>

<https://territoiresmetiersenregion.fr>

Visionner des docu-fictions en réalité virtuelle (VR) avec l'Onisep

Diffusion à 360°, pour un visionnage "à plat" (avec la possibilité de faire tourner le décor avec la souris ou le doigt) sur Onisep TV : <https://oniseptv.onisep.fr/?search=Docu-fiction+360%C2%B0>

Diffusion à 360° pour un visionnage "à plat" ou 360° avec visionneuse "cardboard" (casques en carton équipés de smartphones ou avec casques de réalité virtuelle connectés à internet) sur la chaîne Onisep YouTube

Les métiers de l'agriculture, de la forêt et du paysage en 360° :

https://www.youtube.com/results?search_query=Les+m%C3%A9tiers+de+l%27agriculture%2C+de+la+for%C3%AAt+et+du+paysage+en+360%C2%B0

Par exemple

Apprentie arboricultrice et viticultrice <https://www.youtube.com/watch?v=rI3s9le8fZk>

Apprenti chef d'équipe en entretien paysager : <https://www.youtube.com/watch?v=EMks-DQ8yjY>

Apprenti dirigeant d'exploitation <https://www.youtube.com/watch?v=sGvG-U6hTQw>

Onisep TV <https://oniseptv.onisep.fr/>

Guides collection Parcours Onisep

Les métiers de l'agroalimentaire

<https://librairie.onisep.fr/Collections/Grand-public/Parcours/Les-metiers-de-l-agroalimentaire>

Les métiers de l'agriculture et de la forêt

<https://librairie.onisep.fr/Collections/Grand-public/Parcours/Les-metiers-de-l-agriculture-et-de-la-foret>

Onisep Plus n°50 - *Découvrir l'agriculture et l'agroalimentaire. Compte-tenu du changement du site académique, le lien sera donné dès que la nouvelle URL sera en ligne (aux alentours du 8 novembre).*

Anie, une appli unique pour les employeurs et apprentis, Région Occitanie

<https://www.apprentissageenregion.fr/anie-application-rencontre-recruteurs-candidats-apprentissage/>

Les métiers de l'alimentation : pour tous, utiles à tous <https://alimetiers.com>

L'ANIA, Association nationale des industries alimentaires www.ania.net

APECITA, favoriser la rencontre des employeurs et des personnes à la recherche d'un emploi dans les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement

<https://www.apecita.com>

Les fiches métiers, les métiers, les formations <https://enseignement-agricole.agriculture.gouv.fr>

L'ANEFA, Association nationale pour l'emploi et la formation en agriculture

<http://www.anefa.org/>

Le Portrait de l'enseignement agricole présente les principales caractéristiques de l'enseignement agricole, les moyens qui lui sont alloués et ses résultats

<https://agriculture.gouv.fr/portrait-de-lenseignement-agricole-edition-2020>

Clip qui présente l'enseignement agricole (durée : 5 min 20)

<http://www.baptisterouveure.com/pub-enseignement-agricole-languedoc-roussillon.html>

Théo, futur éleveur, raconte son quotidien

<https://www.youtube.com/channel/UCzoHoF43gjxyqSWV0xL8hg>

3 études du GIS (Groupement d'intérêt scientifique) Avenir Élevage, pour mieux comprendre la place de l'élevage dans l'enseignement

<https://www.gis-avenir-elevages.org/Actions-thematiques/Enseigner-l-Elevage/3-etudes-du-GIS-Avenir-Elevages-pour-mieux-comprendre-la-place-de-l-elevage-dans-l-enseignement>

Agri'scopie 2020, Chambre régionale d'agriculture Occitanie

<https://occitanie.chambre-agriculture.fr/publications/toutes-les-publications/la-publication-en-detail/actualites/agriscopier-occitanie-edition-2020/>

L'aventure du vivant

<https://www.youtube.com/channel/UCnRPDBdmEI5ikkeL4VX8hfw>

<https://laventureduvivant.fr/>

<https://www.instagram.com/laventureduvivant/>

<https://www.facebook.com/laventureduvivant>

https://www.snapchat.com/add/min_agriculture

Kit Préparer les salons et forums de l'orientation - Onisep <https://www.onisep.fr/Choisir-mes-etudes/Kit-Salons-et-forums-virtuels-de-l-orientation>

Kit Bacheliers professionnels, construisez votre poursuite d'études ! La DRAIO de l'académie de Montpellier et l'Onisep Occitanie site de Montpellier ont conçu un kit pédagogique pour faire découvrir aux jeunes bacheliers professionnels les possibilités d'études supérieures les mieux adaptées et lutter contre les idées reçues. À utiliser en classe dès maintenant pour préparer en amont salons et orientation vers le supérieur ! https://www.ac-montpellier.fr/cid157020/ressources-pour-les-terminales.html#Ressources_pour_les_terminales_professionnelles

Les entreprises régionales adhérentes du secteur **agroalimentaire** pouvant accueillir des stagiaires <https://nourrissonsnotreavenir.fr/>