

Brevet		Champ professionnel
BF 12	Production de viande de volaille	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalant à un CFC du champ professionnel de l'agriculture et disposant d'expérience pratique dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	<p>Les participant(e)s sont capables de planifier une production optimale en aviculture (viande), de la diriger et de l'évaluer économiquement. A la fin du module, ils:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. maîtrisent les bases de la technique actuelle de la production de volaille, 2. prennent en compte les exigences des poulets concernant la détention, l'alimentation et le maintien de l'état sanitaire, 3. garantissent la qualité irréprochable des produits (viande), 4. planifient et mènent une production conformément aux indications du partenaire commercial, 5. connaissent le cadre législatif de la production de volailles. 	
Contenus	<ul style="list-style-type: none"> – Technique de production: planifier, conduire et entretenir les installations et soigner les bêtes. – Aspects économiques de la production de viande de volaille. – Intégration de la branche volaille dans l'exploitation agricole. – Analyse, évaluation et planification de cette branche d'exploitation. 	
Durée (heures)	Le module comprend 40 heures au total, dont 30 heures pour les cours, les exercices et les visites et environ 10 heures pour le travail personnel et l'examen modulaire.	
Evaluation	Une épreuve oral d'une durée de 25 minutes (salle de classe)	
Reconnaissance	Le module est capitalisable pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.	
Prestataires	Aviforum à Zollikofen et centres de formation agricole	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	3	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de ...		Niveau C*
	- mentionner les lois et ordonnances relatives à la production de viande de volaille, expliquer l'organisation du marché des œufs,	C1, C2
	- planifier et gérer les installations d'un poulailler d'engraissement (système de détention, climat, éclairage, alimentation, eau de boisson),	C3, C6
	- connaître les besoins nutritifs et en substances actives des poulets, les différents composants, la structure de l'aliment ainsi que sa composition, mais aussi d'apprécier qualitativement les aliments,	C2, C5
	- connaître l'anatomie, la physiologie et l'éthologie de la poule ainsi que le choix et l'évaluation qualitative des races hybrides,	C1, C2, C6
	- démontrer l'importance de l'hygiène et élaborer un concept d'exploitation,	C2, C4
	- connaître les maladies importantes, mettre en œuvre la prévention et surveiller l'état sanitaire,	C1, C3, C4
	- calculer la productivité et l'analyser,	C4, C6
	- définir les facteurs d'influence sur la qualité de la carcasse et de la viande de volaille, et énumérer les différentes étapes de la transformation dans la volaille de chair,	C1, C3
	- juger et évaluer l'organisation de la production de viande de volaille sur une exploitation de la pratique.	C6

* Taxonomie de Bloom