



# Recherche comparative pour la sperimentation de parcours de formation binationaux (Italie - France) dans le secteur agroalimentaire



# Objectifs

Approfondir la **connaissance des deux systèmes de formation** (cartographie des profils professionnels et des parcours de formation dans le secteur agroalimentaire transfrontalier)

Développer des **modèles et des outils utiles pour détecter les similitudes et les différences entre les profils les plus significatifs**, pour la conception de parcours de formation à validité binationale (corrélation)

# Acteurs impliqués

- Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino  
**SUPERVISION SCIENTIFIQUE**
- Settore standard formativi e orientamento professionale della Regione Piemonte e Service régional de la formation et du développement – direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (SRFD DRAAF PACA)  
**SOUTIEN À LA CONCEPTION DU PARCOUR FORMATIF BINATIONAL ET VALIDATION DES RÉSULTATS DU PROJET**
- Poliedra progetti integrati:  
**CONCEPTION ET RÉALISATION DE LA RECHERCHE**

Les **partenaires du projet** impliqués à divers titres ont également contribué aux activités de recherche.

# Recherche comparative des figures professionnelles et des parcours liés aux métiers de l'agroalimentaire

Az. 3.1

# Reconnaissance et Cartographie

La «Cartographie des référentiels professionnels et des parcours» visait à:

- **approfondir la connaissance** des deux systèmes de formation dans le secteur agroalimentaire transfrontalier (Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et Région Piémont);
- **analyser les profils** relatifs au secteur agroalimentaire présents dans les répertoires régionaux suivants:
  - 4ème Répertoire des Formations Enseignement Agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur
  - Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi della Regione Piemonte

# La cartographie

A partir du Répertoire des formations enseignement agricole, les profils du Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi ont été retracés jusqu'aux secteurs dans lesquels le répertoire français est divisé, en y ajoutant les profils professionnels les plus significatifs des référentiels relatifs pour la France et des normes pour l'Italie.

**Cartographie = tableau à double entrée divisée en deux parties, consacrées respectivement:**

- au Répertoire de la Région PACA (à gauche)
- au Répertoire de la Région Piémont (à droite)

# Domaines de la cartographie

La matrice est divisée en bandes de couleurs différentes, une pour chaque domaine professionnel étudié, transversales aux composantes française et italienne.

**Dans chaque domaine professionnel énumérés, chaque ligne du tableau indique:**

- nom du profil;
- niveau EQF;
- titre (émis à la suite du parcours);
- description;
- sources de référence.

Les domaines dans lesquels la cartographie est structurée sont les mêmes du Répertoire français, ou ils ont été reprises (et traduits en italien). Les profils sont regroupés par domaine et triés par niveau EQF

## Domaines professionnels

Eau et environnement

Forêt

Agroequipement et machinisme

Commercialisation

Production animale

Métiers de l'animal, santé animale,  
animalerie, cynophilie, sécurité

Services en milieu rural et tourisme

Activites hippiques

Grandes cultures

Horticulture

Viticulture-oenologie

Agriculture biologique

Amenagements et travaux paysagers

Agroalimentaire et alimentation

## Agroalimentaire et alimentation/ agroalimentare e alimentazione

### RÉGION PACA

#### Nome Profilo

Management de Production Alimentaire

Sciences et Technologies des Aliments

Viticulture-Oenologie

Maintenance des Systèmes

Bio Industries de Transformation

Laboratoire et Controle Qualité

Controle en Agriculture, Environnement et Bio-Industrie

STAV Option Transformation des Produits Alimentaires

Industries Alimentaires (IA)

Conducteur de Lignes

Opérateur en Industries Agroalimentaire

Transformations Alimentaires

Restauration Collective

### REGIONE PIEMONTE

#### Nome Profilo

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

Tecnico specializzato nelle produzioni alimentari - carni e salumi

Tecnico specializzato nelle produzioni lattiero casearie

Tecnico di laboratorio chimico formulatore

Operatore specializzato pasticceria

Tecnico della trasformazione agroalimentare

Fts - tecniche progettazione realizzazione processi artigianali trasformazione agroalimentare produzioni tipiche del territorio e tradizione enogastronomica

Tecnico della trasformazione agroalimenatre

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo gelateria e cioccolateria

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo panificazione, pizzeria e pasticceria

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo produzione lattiero casearia

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo valorizzazione delle filiere territoriali

Addetto banconiere - indirizzo gastronomia

Addetto banconiere - indirizzo macelleria

Addetto gelateria

Addetto panificatore pasticcere

# Methodologie appliquée

- En cas d'analogie de compétences et de parité de niveau EQF, les profils français et italien sont placés côte à côte sur la même ligne du tableau - c'est le cas, par exemple, pour du CS Transformation agroalimentaire et commercialisation produits fermiers (FR) et du Technicien de la transformation agroalimentaire (IT). Dans d'autres cas, sont rejointes dans la même ligne profils de mêmes niveaux EQF, bien que n'a pas été trouvé aucune affinité significative.
- La comparaison des profils français a été réalisée avec les profils de la Région Piémont assimilables, bien que classés dans secteurs différent de l'agroalimentaire.

## Extrait de cartographie

RÉGION PACA		REGIONE PIEMONTE	
Nome Profilo	Livello EQF	Nome Profilo	Livello EQF
<b>Technico-commercial, Vins et Spiritueux</b>	<b>V</b>		
<b>Technico-commercial Végétaux d'Ornement</b>	<b>V</b>		
<b>Technicien-Conseil Vente en Animalerie</b>	<b>IV</b>		
<b>Technicien-Conseil Vente en Produits Alimentaires</b>	<b>IV</b>		
<b>Technicien-Conseil Vente en Produits de Jardin</b>	<b>IV</b>		
<b>Technicien-Conseil Vente Vins et Spiritueux</b>	<b>IV</b>		
<b>Production Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers</b>	<b>IV</b>	<b>Tecnico della trasformazione agroalimentare</b>	<b>IV</b>
		<b>Tecnico commerciale delle vendite</b>	<b>IV</b>
		<b>Operatore ai servizi di vendita</b>	<b>III</b>
		<b>Addetto vendite</b>	<b>II</b>

## Extrait de cartographie Profil français

### Production Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers

**Descrizione** Le titulaire du certificat de spécialisation option Production, transformation et commercialisation des produits fermiers est capable de réaliser les activités suivantes:  
Il analyse la situation de son activité et prend les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de son atelier. Il assure des activités liées aux productions et/ou son mode de vente. Il assure la production des produits fermiers en visant à obtenir, par la rigueur et l'exigence de son travail, des produits de qualité. Il assure la transformation dans le respect de la réglementation et veille à assurer les impératifs de commande. Il assure la commercialisation de ses produits.

**Titolo** Certificat de Spécialisation CS

**Livello EQF** IV

**Fonte** <http://www.chlorofil.fr/diplomes-et-referentiels/formations-et-diplomes/certificats-de-specialisation.html>

## Extrait de cartographie Profil piemontese

### Tecnico della trasformazione agroalimentare

**Descrizione** Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

**Titolo** Diploma professionale (se si tratta di destinatari con età  $\geq$  16 anni)/Specializzazione (se si tratta di adulti disoccupati)

**Livello EQF** IV

**Fonte** <http://www.sistemapiemonte.it/vetrinaweb/base/home/cpDettaglioProfiloIndirizzi.do?idArea=1&idSottoarea=2&idProfilo=42>

## Sources

Le **Repertoire des Formations Enseignement Agricole** peut être consulté à l'adresse suivante:

[http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:QN9LkyfWkegJ:draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/repertoire-des-formations-regionales-f-21\\_cle4f4ba4.pdf+&cd=1&hl=it&ct=clnk&gl=it&client=firefox-b](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:QN9LkyfWkegJ:draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/repertoire-des-formations-regionales-f-21_cle4f4ba4.pdf+&cd=1&hl=it&ct=clnk&gl=it&client=firefox-b)

Le **Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi** peut être consulté sur le site Web suivant:

<http://www.sistemapiemonte.it/vetrinaweb/secure/HomePage.do>

# Étude comparative

FOCUS: SECTEUR AGROALIMENTAIRE

**INDIVIDUATION DES PROFILS PROFESSIONNELS:** à partir des besoins des partenaires du projet, intéressés à expérimenter des parcours de formation ou des parties de ceux-ci, compatibles avec leur propre programme de formation.

Profils similaires pour niveau EQF et position dans le processus de production:

1. Tecnico della trasformazione agroalimentare (IT);
2. Operatore della trasformazione agroalimentare (IT);
3. CS «production, transformation et commercialisation des produits fermier» (FR) ;
4. Brevet professionnel Responsable d'entreprise agricole (FR) ;
5. BPA option Transformations alimentaires (FR).

# Comparaisons effectuées

Pour les concepteurs italiens:

**“Tecnico” - “BP REA” e “CS”;**

Pour les concepteurs français:

**“Tecnico” - “BP REA” e “CS”;**

**“BP REA” - “Tecnico” e Operatore della trasformazione agroalimentare**

# Éléments analysés

## Caractéristiques générales du profil:

- nom de la qualification/profil,
- référencement au niveau EQF
- description sommaire de la qualification ou du profil
- liste des compétences/UC/Champ de Compétences : titre de la compétence/dénomination de l'UC/Champ de Compétences ; liste des abilités/savoir-faire et conoscenze/savoir-faire,

# Éléments analysés

## Articulation du parcours:

- Heures (durée totale maximale du cours ; nombre maximal d'heures de stage),
- Conditions d'admission (par exemple, niveau d'études, expérience professionnelle),
- Heures d'absence maximales autorisées,
- Épreuve finale (type et durée),
- Attestation délivrée.

## Procédures de reconnaissance des qualifications:

- Type de tests finaux, administrés à la fin des cours de formation pour la délivrance de certificats de compétence et / ou de qualifications ;
- Type de certification délivrée.

# Objectifs de la comparaison

Mettre en évidence les éléments manquants, présents et partiellement présents afin de faire ressortir les compétences :

- **assurées** - validables et/ou certifiables à niveau binational;
- **à intégrer** - difficilement ou partiellement considérées comme liées;
- **manquantes** – prévues dans un profil professionnel et absentes dans le profil de l'autre Répertoire.

Les résultats de l'enquête ont été incorporés dans le Vademecum opérationnel contenant des notes sur la conception de parcours

# Pour la conception des parcours

Pour la formation effectuée en IT/FR, les compétences ou parties de compétences en termes de connaissances et d'aptitudes/compétences qui doivent être acquises afin de permettre à l'étudiant IT/FR d'atteindre le niveau FR/IT sont expliquées.

## Esiti della comparazione dei profili tecnico della trasformazione agroalimentare /cs «production, transformation et Commercialisation des produits fermiers»

Suggerimenti per la progettazione di un percorso a validità binazionale Alla luce dell'analisi comparata dei due profili (Tecnico/CS), nel prospetto seguente vengono esplicitati alcuni suggerimenti operativi (in corrispondenza delle singole specifiche competenze del profilo di riferimento).

Cod.	Capacità/OTI (FR)	Suggerimenti per la progettazione nel sistema piemontese
OT1	Etre capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers	<p>Devono essere integrate le abilità minime e le conoscenze essenziali della Competenza 1 con i contenuti relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- etica della produzione agricola; identificazione delle peculiarità delle produzioni agricole;</li> <li>- evoluzione della normativa riguardante i prodotti agricoli;</li> <li>- scelta del sistema di produzione più appropriato;</li> <li>- normativa sulla commercializzazione dei prodotti agricoli; identificazione dei diversi circuiti di commercializzazione; scelta di una strategia commerciale. Si raccomanda inoltre di contestualizzare i contenuti "Sistema di qualità e principali modelli" rispetto al prodotto agricolo.</li> </ul> <p>I contenuti da integrare sono piuttosto corposi: valutare se incrementare il monte ore dedicato a questa competenza, anche in relazione al numero di ore dedicate nel percorso francese.</p>
OT 2	Etre capable de mettre en œuvre des techniques de production fermière	<p>Il repertorio piemontese non prevede competenze relative alle produzioni agricole. Si suggerisce di inserire nel percorso gli elementi teorici indispensabili e, in base agli indirizzi professionali concordati con i partner della regione PACA, di formare le abilità essenziali attraverso l'esperienza di stage in Francia.</p>
OT 3	Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail	<p>L'unità capitalizzabile è pressochè interamente coperta. Sono da integrare le abilità e conoscenze relative al confezionamento dei prodotti</p>
OT 4	Etre capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers	<p>La Competenza 5 deve essere integrata con abilità minime e conoscenze essenziali relative ai seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- materiali e impianti necessari alla vendita; pianificazione delle attività di commercializzazione; preparazione dei prodotti in funzione della modalità di vendita (in fattoria, sul mercato, ecc....);</li> <li>- presentazione dei prodotti; animazione del luogo di vendita.</li> </ul>

# Principales évidences

Focus du **système français** pour le secteur agroalimentaire :

des profils centrés sur la culture et l'élevage et, plus généralement, sur toutes les activités qui renforcent l'économie rurale (par exemple, l'utilisation et la protection de l'environnement, la transformation et la commercialisation des produits, la gestion des entreprises agricoles, l'animation territoriale, les services touristiques et hôteliers) : ils permettent de gérer une entreprise agricole pendant tout le cycle de production, transformation et commercialisation des produits.

Focus du **répertoire piémontais** pour le secteur agroalimentaire:

les profils des travailleurs et des techniciens / operai e tecnici : ils travaillent dans des contextes de production et de transformation et ne supervisent pas l'activité de production agricole proprement dite.