

PROGRAMMES DES CONCOURS PROFESSIONNELS

TECHNICIENS DE L'ELEVAGE

A. PRODUCTION ANIMALE

EPREUVES TECHNIQUES

I. Catégorie « B1 »

- Les principales races bovines ;
- Les principales races ovines et caprines ;
- L'alimentation des animaux (besoins alimentaires, rationnement) ;
- Les techniques de détermination du poids des animaux ;
- Les techniques de détermination de l'âge des animaux.

II. Catégorie « B2 »

- Le choix des reproducteurs ;
- L'amélioration des races d'animaux domestiques ;
- La gestation ;
- La parturition ;
- Les soins au nouveau né ;
- La production laitière ;
- La production de viande ;
- La production de cuirs et peaux ;
- La production d'œufs ;
- La production du miel ;
- La conservation et la transformation des produits animaux.

EREUVES PROFESSIONNELLES

- Le qualités d'un bon agent d'encadrement ;
- L'hygiène des productions animales ;

B. PECHE

EREUVES PROFESSIONNELLES

- a. La gestion des pêcheries : fleuves, lacs, mares, etc. ;
- b. L'effort de pêche : les pêcheurs, les engins de pêche, les embarcations de pêche ;
- c. Les pratiques de pêche ;
- d. L'aménagement des pêcheries : gestion coutumière, cogestion, menaces sur la biodiversité et l'environnement, législation ;
- e. Contrôle de qualité et de conditionnement des produits de la pêche : Analyse sensorielle, vérification, mesures sanitaires, certification, etc.

EREUVES TECHNIQUES

Technologie des produits de la pêche

- a. La connaissance technologique du poisson : poisson frais, poisson transformé ;
- b. La conservation du poisson : techniques de conservation par le froid, techniques de conservation par la chaleur, traitement du poisson ;
- c. Manutention et hygiène des produits de la pêche.

C. AQUACULTURE

Notion de pisciculture

- a. Les types de pisciculture : extensive, semi intensive, intensive ;
- b. L'effort de pêche : les pêcheurs, les engins de pêche, les embarcations de pêche ;
- c. Les pratiques de pêche ;
- d. L'aménagement des pêcheries : gestion coutumière, cogestion, menaces sur la biodiversité et l'environnement, législation ;
- e. Contrôle de qualité et de conditionnement des produits de la pêche : Analyse sensorielle, vérification, mesures sanitaires, certification, etc.