

37

JARDINIER/PAYSAGISTE

V1.1 - Mai 08, 2004

description technique



INTRODUCTION

Par résolution du Comité Technique et conformément à la Constitution, au Règlement Intérieur et au Règlement de Concours, WorldSkills a adopté les exigences minimales suivantes pour l'organisation du présent métier lors du Concours de WorldSkills.

La Description technique est composée des documents suivants :

- Section 1 – Description technique (TD)
- Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve (PD)
- Section 3 – Procédures de gestion du métier (SM)
- Section 4 – Agencement de l'atelier (WS)
- Section 5 – Liste des infrastructures (IL)
- Section 6 – Annexes

Date d'entrée en vigueur, le 08.05.04



Liam Corcoran (LC)
Président du Comité Technique

1. SECTION 1 - DESCRIPTION DE METIER (TD)

1.1 Nom et description du métier

- 1.1.1 Le nom du métier est Jardinier/Paysagiste.
- 1.1.2 Le jardinier/paysagiste planifie, construit et entretient :
- Les espaces verts privés et commerciaux (le long des routes, des voies de chemin de fer, des cours d'eau, dans les aéroports, par exemple).
 - Les terrains de sports et les sites de loisir, les jardins d'enfants, les plantes et les espaces verts à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments (sur les toits et sur les façades).
 - Les espaces bios, les projets de reboisement et de régénération de l'environnement naturel.
 - Les activités de remédiation aquatique.
 - La culture et la réhabilitation d'arbres, la transplantation de grands arbres
 - Le recyclage des déchets organiques (compostage)
- 1.1.3 Tous les experts et tous les candidats doivent connaître la Description de Métier.
- 1.1.4 En cas de litige portant sur la Description de Métier, la version anglaise fera foi.
- 1.1.5 Les termes masculins impliquent aussi automatiquement le sexe féminin.

1.2 Portée du travail lors du Concours de WorldSkills

- 1.2.1 Il y aura deux candidats du même pays membre par équipe. Le sujet d'épreuve sera exclusivement composé de travaux pratiques.
- 1.2.2 Les connaissances théoriques se limiteront au nécessaire permettant de réaliser le travail pratique : la connaissance des normes, règles et orientations générales ne sera pas testée.

1.3 Travaux pratiques

- 1.3.1 En équipe de deux, les jardiniers/paysagistes devront être en mesure de réaliser sans aide et avec professionnalisme, le travail requis pour le sujet d'épreuve mentionné ci-dessous et de respecter les règles de sécurité et de protection de l'environnement quant à la planification, à la construction et à la maintenance de divers ouvrages de jardinier/paysagiste (voir paragraphe 1.1.2)
- 1.3.2 Le sujet d'épreuve couvre l'agencement d'un jardinet qui sera réalisé en préparant et en utilisant divers matériaux, tels que la pierre nature, le béton, le bois et/ou le plastique, la terre, le gazon et les plantes qui devront entrer dans la composition du jardinet.
- 1.3.3 Au moins quatre et un maximum de 5 des éléments suivants devront être utilisés :
- dalles
 - murs
 - escaliers
 - construction en bois
 - élément utilisant l'eau

- espace vert (60% de l'espace total)

1.3.4 Les compétences techniques requises sont :

- Mesurer, marquer, niveler et plomber ;
- Couper et poser les pierres et les dalles en pierre naturelle ou artificielle pour créer des marches, ces murs ou un dallage ;
- Couper et assembler les structures en bois ;
- Mettre en place et dessiner le substrat, le sol et le paillis ;
- Poser le gazon (rouleaux de gazon) ;
- Planter diverses variétés de plantes, arbres, arbustes, plantes vivaces et plantes annuelles

1.4 Connaissances théoriques

1.4.1 Interprétation du dessin et des croquis

1.4.2 Connaissance des techniques de composition paysagères

1.4.3 Connaissance des matériaux et de leur utilisation

1.4.4 Connaissance des machines, outils et équipements utilisés par les jardiniers/paysagistes

1.4.5 Connaissance des plantes

1.4.6 Connaissance de la protection de l'environnement

1.4.7 Connaissance des règles de santé et de sécurité.

1.5 Matériaux

1.5.1 Voir Section 4.

1.6 Installations de l'atelier

1.6.1 Voir Section 4 et Section 5.

1.7 Notation du sujet d'épreuve

1.7.1 Toute la documentation utilisée doit être disponible sur support électronique.

1.7.2 Il faudra qu'une majorité d'experts (50% + 1 au minimum) s'accorde sur une échelle de notation pour le Concours.

1.7.3 La sélection du (des) sujet(s) d'épreuve idoine(s) est fondée sur le paragraphe 1.7.2. L'équipe d'experts pourra apporter des modifications au sujet d'épreuve proposé.

1.7.4 Tous les résultats pourront être affichés sur le site du Concours comme ce fut le cas lors des concours précédents. Cet affichage sera progressif pour tous les éléments du Concours et donnera également le total des résultats comptabilisés par pays/équipe.

- 1.7.5 Toute la notation sera objective conformément à l'échelle de notation choisie :
- Seul le Formulaire 6 sera nécessaire pour soumettre les notes au Secrétariat.
 - Les notes devront être encodées à la fin de chaque section et un programme a été développé pour procéder à un calcul par ordinateur, une fois que les données sur le temps et la tâche à accomplir auront été encodées.
 - Un modèle d'échelle de notation accompagné d'instructions à l'attention des jurés datant du Concours précédent sera joint à la présente Description de Métier.
- 1.7.6 Les experts devront remplir une fiche de notes pour chaque section terminée et pour chaque équipe.
- 1.7.7 Les notes varieront en fonction de l'échelle de notation définie pour le Concours, mais s'aligneront sur l'échelle de notation définie au paragraphe 1.7.8 ci-dessous.
- 1.7.8 Notation
- Section/ Poste/ Maximum de points
- A/ Mesures/ 10 points
- B/ Procédure de travail/ 10 points
- C/ Dimensions/ 10 points
- D/ Disposition de l'espace vert/ 20 points
- E/ Construction horizontale*/ 20 points
- F/ Construction verticale⁺/ 20 points
- G/ Impression générale/ 10 points
- * La construction horizontale pourra comprendre les postes suivants : sentiers pavés, marches menant à un patio, pose d'une chape et escalier.
- ⁺ La construction verticale pourra comprendre les postes suivante : éléments utilisant l'eau, structure en bois. La pondération des notes devra refléter le temps de travail et le niveau de difficulté du travail.
- 1.7.9 La conversion d'une échelle de 0 à 100 à l'échelle de 400 à 600 sera réalisée par le système CIS (Competition Information System) de WorldSkills.

2. SECTION 2 – CRITERES DE CONCEPTION DU SUJET D'EPREUVE (PD)

2.1 Exigences générales

- 2.1.1 En règle générale, le sujet d'épreuve doit :
- Etre modulaire
 - Etre conforme à la Description technique actuelle
 - Respecter les exigences et les normes de notation de WorldSkills
 - Etre accompagné d'une échelle de notation qui sera finalisée au Concours conformément à la sous-section 1.7.
 - Etre accompagné d'une preuve de fonctionnement/de construction/ de réalisation dans les temps requis, etc. (selon les exigences du métier). Par exemple, la photo d'un projet réalisé selon les données du sujet d'épreuve, à l'aide du matériel et de l'équipement prévus, selon les connaissances requises et dans les temps impartis.

2.2 Exigences quant à la conception

- 2.2.1 A confirmer

2.3 Développement du projet et procédure de mise en œuvre

- 2.3.1 Les experts, les Délégués Techniques, les Présidents de Jury, les chefs d'atelier et toute autre personne associée ou invitée utilisera le forum de discussion de WorldSkills pour communiquer, coopérer et coordonner le développement du sujet d'épreuve, ainsi que de l'ensemble du métier pour le Concours de WorldSkills. L'adresse internet du forum du présent métier est : http://www.worldskills.org/members/forums/forum_37/index.php. L'Expert Chef (ou un expert nommé par l'Expert Chef) sera l'animateur de ce forum.
- 2.3.2 A confirmer

3. SECTION 3 - PROCEDURES DE GESTION DU METIER (SM)

3.1 Documents requis

- 3.1.1 L'Expert Chef aura à sa disposition une copie à jour de tous les documents liés au métier pour le Concours.
- 3.1.2 Les documents requis sont :
- La Description technique – métier 37 jardinier/paysagiste
 - Le Règlement de Concours de WorldSkills
 - Les documents santé et sécurité
 - Tous les documents QAMS
 - Tout autre document auquel il est fait référence dans les documents de la liste ci-dessus.
- 3.1.3 Etant entendu que l'Expert Chef aura un exemplaire de tous ces documents dans sa propre langue, un second jeu complet de documents sera préparé dans la langue identifiée comme faisant foi.
- 3.1.4 L'Expert Chef devra avoir une connaissance approfondie des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.
- 3.1.5 Le Président de Jury devra avoir une connaissance et une compréhension approfondies des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.

3.2 Responsabilités avant le Concours

- 3.2.1 Dans l'intervalle entre deux Concours de WorldSkills, l'Expert Chef élu est responsable du respect des exigences reprises à la Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve.

3.3 Procédures de gestion du métier à l'attention des Experts Chefs avant et pendant le Concours

- 3.3.1 Les procédures spécifiées ci-dessous doivent être respectées.
- 3.3.2 En arrivant pour la première fois sur le site du Concours, l'Expert Chef doit :
- Souhaiter la bienvenue aux experts et veiller à ce que les présentations soient faites
 - Les informer de leurs devoirs et de leurs responsabilités quant au Règlement de Concours et au Règlement Intérieur.
 - Veiller à ce que le sujet d'épreuve soit accepté par tous les experts et qu'un exemplaire dudit sujet soit signé par tous les experts.
- 3.3.3 Ensuite, l'Expert Chef répartira les experts en équipes pour les activités suivantes :
- Vérifier que le matériel disponible sur site est adéquat et suffisant
 - Re-vérifier que les quantités de matériel spécifiées sur la liste des infrastructures sont adéquates
 - Développer le programme selon lequel les candidats réaliseront les différents modules
 - Etablir l'horaire des activités
 - Installer l'équipement
 - Confirmer que l'agencement, les aires de travail et l'équipement sont conformes aux exigences quant à l'agencement de l'atelier

- Confirmer que toutes les machines et les équipements sont sûrs et en parfait état de marche
 - Confirmer que tous les postes de travail/machines/équipement sont conformes au plan et dûment numérotés
 - Confirmer que l'éclairage est suffisant
 - Confirmer que les candidats ont suffisamment de place pour travailler efficacement
 - Confirmer que les barrières sont suffisamment éloignées des candidats pour éviter toute ingérence et, si elles sont trop près, établir un horaire permettant aux experts de surveiller la zone pendant le Concours
 - Si nécessaire, établir un horaire pour les activités à accomplir pendant le Concours, par exemple, monter la garde pendant le déjeuner, empêcher l'accès à toute personne non autorisée, etc.
- 3.3.4 L'Expert Chef répartira les experts en équipes pour procéder à la notation et fixer un calendrier des notations conformément aux exigences de la sous-section 1.7.
- 3.3.5 Suggestions et commentaires pour la révision et l'amélioration des Descriptions de Métiers devront être communiqués à l'Expert Chef suppléant par écrit. L'Expert Chef suppléant compilera toute l'information dans un seul document dactylographié prêt à être débattu par tous les experts. Avant de quitter le site de Concours, l'Expert Chef, son suppléant et le Président de Jury organiseront la discussion et la révision de la Description de Métier. Cf. également paragraphe 3.3.12.
- 3.3.6 Chaque fois qu'une décision unanime ne pourra être obtenue dans un laps de temps raisonnable, l'Expert Chef soumettra le problème au vote. La majorité sera représentée par 50% des experts plus un. La décision sera sans appel. Si un expert est absent au moment du vote, il/elle aura le droit d'être informé de la décision mais la question ne sera ni rediscutée, ni revotée. Seule exception à cette règle de la majorité : l'approbation de changements à la Description technique; dans ce cas, une majorité de 80% sera nécessaire.
- 3.3.7 Si une extension de temps est requise pour permettre au Concours de dépasser les 22 heures, la question devra être débattue avec le Président de Jury. Toutes les alternatives devront être étudiées avant d'envisager ou d'approuver une extension du temps de Concours.
- 3.3.8 Avant la fin du Concours, le Président de Jury organisera la sélection de l'Expert Chef et de son suppléant pour le prochain Concours de WorldSkills.
- 3.3.9 Les experts sont éligibles au poste d'Expert Chef si :
- Ils parlent anglais, français ou allemand
 - Ils ont participé à un Concours de WorldSkills au moins deux fois auparavant (si moins de 4 experts seulement ont déjà participé à un Concours de WorldSkills auparavant, cette règle sera assouplie de manière discrétionnaire par le Président de Jury)
 - Ils ont démontré un haut niveau d'expérience dans leur métier
 - Ils ont fait preuve de qualités de leadership
 - Ils ont les compétences requises pour utiliser un ordinateur et Internet – principalement pour animer le forum de discussion de leur métier.
- 3.3.10 La sélection se fera par vote à bulletin secret et sera organisée comme suit :
- Chaque expert présent dressera la liste des trois experts de son choix, par ordre de préférence
 - Le Président de Jury donnera un score of trois (3) points à chacun des experts ayant reçu la première position, deux (2) points à ceux qui ont reçu la seconde position et un (1) point à ceux qui auront été cités en troisième position

- Le Président de Jury additionnera ensuite les points et annoncera les trois experts ayant obtenu les trois scores les plus élevés
 - L'expert ayant reçu le score le plus élevé sera nommé Expert Chef pour le prochain Concours de WorldSkills
 - Si le premier expert choisi pour assumer le rôle d'Expert Chef ne peut assister au Concours, le second au palmarès sera nommé Expert Chef
 - Si les deux premiers experts choisis ne peuvent participer au Concours, le troisième au palmarès participera comme Expert Chef
 - Si aucun des experts ne peut participer, le Président de Jury nommera ou animera la nomination d'un autre Expert Chef
 - Les noms des experts choisis seront inscrits dans la documentation fournie, qui sera signée par le Président de Jury et remise au Secrétariat de WorldSkills.
- 3.3.11 Tout changement dans la conception du Concours, toute suggestion pour l'élaboration du prochain Concours, toute nouvelle tâche devront être mis sur papier et signés par 80% des experts et repris à la sous-section 2.3.
- 3.3.12 Le rôle premier de l'Expert Chef suppléant est de veiller à ce que la Description technique soit mise à jour afin de refléter les progrès technologiques du métier et d'inclure toutes les améliorations nécessaires à la préparation et à la gestion du Concours. Le suppléant veillera à ce que tous les changements à la Description technique soient imputés, à ce que tous les experts signent ladite description et à ce qu'elle soit remise au Secrétariat de WorldSkills sur formats papier et numérique.
- 3.3.13 L'Expert Chef suppléant aidera également à distribuer et à récolter les questionnaires d'audit QAMS et apportera son aide à l'Expert Chef si nécessaire.

3.4 Procédures de Concours

- 3.4.1 Le sujet d'épreuve sera réalisé pendant les quatre journées du Concours (le sujet en question sera organisé en tâches, sections ou modules).
- 3.4.2 Chaque module/tâche/section sera réalisé le jour prévu afin qu'une notation progressive puisse intervenir. La progression des résultats sera disponible et communiquée chaque jour sur une présentation PowerPoint ou similaire.
- 3.4.3 Avant le début du Concours, chaque candidat recevra un calendrier détaillé reprenant le temps imparti pour la réalisation des tâches ou modules du sujet.
- 3.4.4 Les candidats auront un maximum de X heures (à confirmer) pour se familiariser avec le matériel, les équipements et les procédures. Lorsque les procédures sont particulièrement difficiles, un expert sera mis à disposition pour faire une démonstration et les candidats auront l'occasion de s'entraîner.
- 3.4.5 Les candidats se verront confier tous les documents du Concours y compris les critères de notation X heures (à confirmer) avant le début du Concours afin de pouvoir en étudier les exigences.
- 3.4.6 A aucun moment durant le Concours, un expert du pays d'origine du candidat ne discutera avec son candidat sans la présence d'un autre expert ou sans la permission de l'Expert Chef.

- 3.4.7 Les experts et candidats qui ne respectent pas la Description technique et le Règlement de Concours pourront être provisoirement ou définitivement exclus du Concours.

3.5 Exigences de sécurité pendant le Concours

- 3.5.1 Les politiques et procédures spécifiées dans la documentation ci-dessous seront respectées et suivies à tous moments :
- Politique de santé et sécurité – exigences générales
 - Politique de santé et sécurité – règles spécifiques au métier
 - Procédure de formation à la sécurité
 - Organigramme de formation à la sécurité
 - Exigences de santé et sécurité du pays hôte
 - Procédure de demande d'assistance médicale
 - Formulaire de rapport d'accident
- 3.5.2 Après avoir reçu une formation et un briefing, l'Expert Chef donnera aux experts, aux candidats et au personnel dont il est responsable les informations et la formation nécessaires pour veiller à ce que le Concours se déroule dans la sécurité, conformément aux exigences des documents spécifiés au paragraphe 3.5.1 ci-dessus et tiendra compte de toutes les exigences spécifiques identifiées à la sous-section 3.6 ci-dessous.
- 3.5.3 L'Expert Chef veillera à ce que tous les experts, tous les candidats et tout le personnel dont il a la charge complètent et signent l'accusé de réception du formulaire de formation (cf. Annexes) à la fin de la séance de formation.
- 3.5.4 L'Expert Chef contresignera ces formulaires et les gardera en lieu sûr jusqu'à la fin du Concours ; lesdits documents seront ensuite remis à l'Auditeur Qualité du Concours.
- 3.5.5 L'Expert Chef donnera également pour tâche aux experts de veiller à ce que tous leurs collègues, les candidats et toute autre personne respectent les règles de sécurité sur le site du métier et sur l'ensemble du site de Concours.
- 3.5.6 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera parmi celles-ci le responsable de la sécurité qui effectuera les tâches spécifiées dans la Liste de Contrôle Sécurité (cf. Annexes).
- 3.5.7 Les vêtements de travail devront respecter les règles en vigueur. Si le pays hôte possède des règles spécifiques en la matière qui devront être respectées pendant le Concours, les règles en question devront être communiquées aux candidats au moins six (6) mois à l'avance.
- 3.5.8 Machines et/ou équipements devront respecter les normes de sécurité du pays hôte.
- 3.5.9 Les candidats devront conserver leur aire de travail libre de tout obstacle et le sol propre et libre de tout matériau, équipement ou objet qui pourrait faire trébucher, glisser ou chuter quiconque.
- 3.5.10 Si un candidat ne respecte pas les règles ou injonctions de sécurité, il pourrait s'exposer à une perte de points sous le poste sécurité. Si un candidat continue à se comporter de manière peu sûre, il pourrait s'exposer à une exclusion provisoire ou définitive du Concours.

3.6 Exigences de sécurité spécifiques au métier

- 3.6.1 Tous les candidats doivent porter des lunettes de protection lorsqu'ils utilisent des outils à mains, des machines outils ou tout équipement susceptible de provoquer ou de produire des copeaux ou fragments qui pourraient blesser les yeux.
- 3.6.2 Une trousse de secours sera disponible pendant toute la durée du Concours.
- 3.6.3 Les experts utiliseront tous les équipements de sécurité idoines lors de l'inspection, de la vérification ou de la manipulation du sujet d'épreuve d'un candidat.

3.7 Exigences quant à la procédure de notation

- 3.7.1 A confirmer

3.8 Equité et transparence

- 3.8.1 Les candidats qui participent au Concours de WorldSkills sont en droit d'attendre un traitement juste et honnête pendant le Concours pour ce qui est des postes suivants :
 - Instructions claires et sans ambiguïté
 - Horaire de notation n'avantageant pas un autre candidat
 - Equipement et matériaux requis et spécifiés dans la documentation du métier et nécessaires pour mener le Concours à bien
 - Toute aide nécessaire de la part des juges et des officiels pour faire en sorte que les candidats soient en mesure de terminer le sujet d'épreuve. (L'aide jugée nécessaire sera la même pour tous les candidats ; elle leur sera dispensée à tous au même moment)
 - Pas d'ingérence injuste des officiels ou des spectateurs qui pourrait gêner les candidats dans la réalisation de leur sujet d'épreuve
- 3.8.2 Chaque candidat est en droit d'attendre et d'exiger qu'aucun de ses opposants ne reçoive une aide ou une intervention indue ou injuste qui pourrait lui conférer un avantage injustifié.
- 3.8.3 Tous les officiels et juges présents sur le site de Concours devront veiller à ce que les paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus soient respectés et valorisés.
- 3.8.4 L'Expert Chef et son suppléant seront tenus de veiller à ce que tous les candidats, interprètes, officiels et juges respectent et cultivent l'intégrité du Concours et fassent également en sorte que toutes les mesures qui s'imposent soient prises pour veiller à ce que :
 - Les traductions et interprétations pour un candidat n'avantagent pas ledit candidat
 - Toute influence externe n'améliore ou ne réduise indûment l'aptitude des candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes.
- 3.8.5 Un briefing sera communiqué à tous les experts et candidats sur les exigences d'intégrité requises pendant le Concours.
- 3.8.6 En outre, l'Expert Chef devra identifier tous les facteurs qui pourraient exister sur le site du Concours et entraîner une violation des paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus et les reporter sur une liste de contrôle qui sera utilisée pour référence future.
- 3.8.7 Si un candidat, juge, officiel, observateur ou un compatriote du candidat est pris à tenter de recevoir ou de donner quelque aide que ce soit qui entraînerait un avantage injuste, l'Expert Chef devra immédiatement en référer au Président de Jury.

- 3.8.8 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera le Responsable de la Sûreté dont la tâche sera de veiller à ce que les exigences de cette section soient respectées.
- 3.8.9 Tous les experts et candidats seront informés du fait que rien ne doit entrer ou sortir du site du Concours sans autorisation expresse de l'Expert Chef, donnée après qu'il ait été informé en détail de la question.
- 3.8.10 Des contrôles de sécurité seront réalisés chaque jour sur les experts et les candidats (par les experts et les candidats) lors de leur entrée et de leur sortie du site de Concours.

3.9 Politique d'information

- 3.9.1 A confirmer

4. SECTION 4 – AGENCEMENT DE L'ATELIER (WS)

4.1 Matériaux

- 4.1.1 Matériaux et matériel auxiliaire :
- Briques, blocs de pierre, escaliers et marches, dalles en pierre naturelle ou artificielle, bois, métal, plastique et polymères
 - Gravier, sable, cailloux
 - Liants tels que le ciment ou le béton/ mortier sec, les adhésifs synthétiques
 - Substrats de sol tels que des tuteurs, du fil d'acier, de la ficelle, etc.
 - Matériaux synthétiques (géotextile, membrane)
- 4.1.2 Le pays hôte devra préparer le plan (concept). Ce plan, ainsi que les spécifications matériel devront être communiqués aux experts dans les 3 langues officielles 3 mois avant le concours suivant.
C'est à ce moment-là aussi que les échantillons de pierres seront transmis.
- 4.1.3 Si le pays hôte n'est pas en mesure de fournir un plan (concept) six mois avant le Concours, il devra en informer le Secrétariat de WorldSkills. WorldSkills déléguera alors cette tâche à un autre membre participant au métier 37, Jardinier/Paysagiste, afin que ce membre fournisse un plan (concept) pour le concours.

4.2 Installation de l'atelier

- 4.2.1 Chaque équipe disposera d'un poste de travail d'au moins 11m x 11m (le sujet d'épreuve a besoin d'environ 7m x 7m), d'un espace suffisant pour la préparation et le stockage des matériaux ainsi que d'une aire de repos. L'espace prévu pour la préparation, pour le stockage des matériaux et pour le repos doit être proportionnel à l'espace disponible pour chaque équipe.
Les postes de travail peuvent se trouver à l'extérieur, à condition d'être à l'abri de la pluie et du soleil.
- Le sol devra être plat et permettre les transports qui s'avèreraient nécessaires à l'aide de machines de chantier (petites excavatrices, chariot élévateur à fourche)

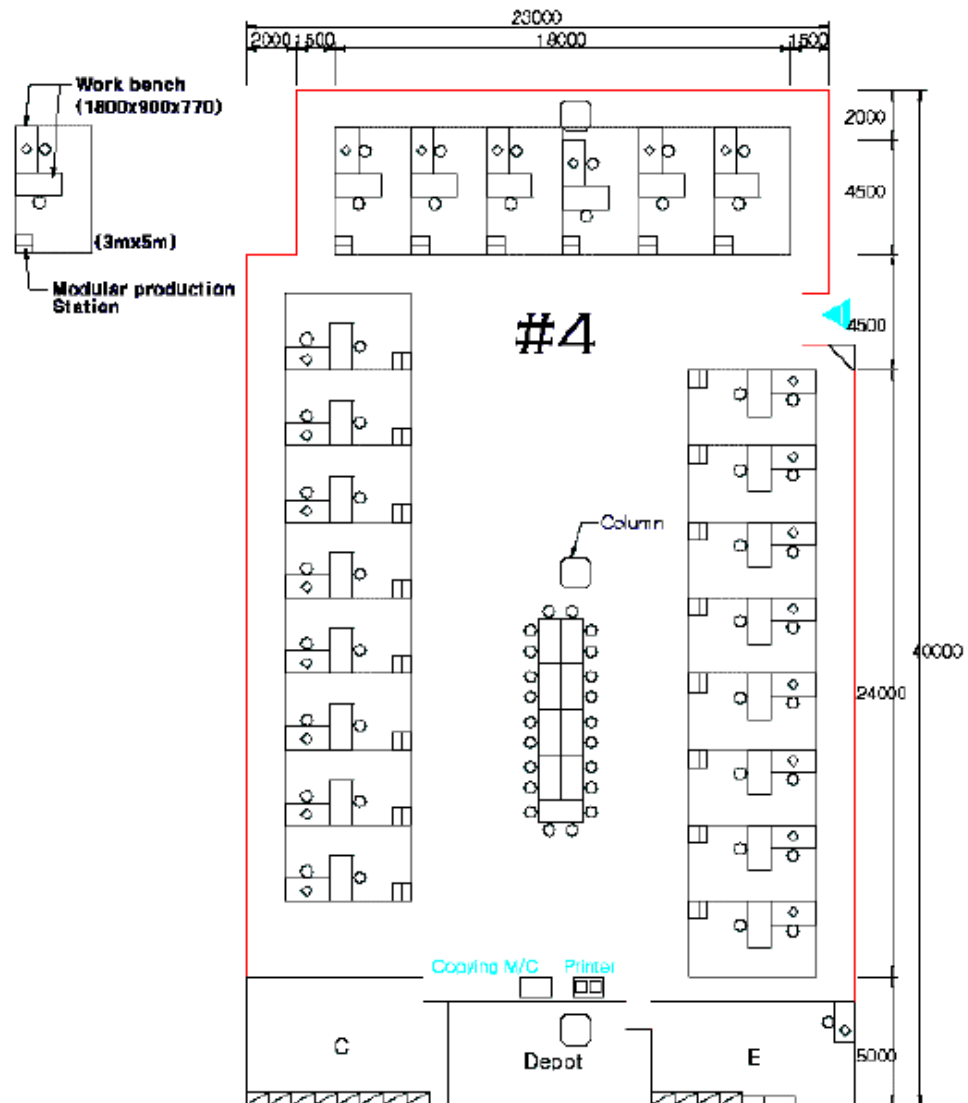
- A tout moment pendant le Concours, l'accès aux postes de travail devra être libre pour permettre le transport des matériaux nécessaires.
 - L'organisateur devra veiller à ce qu'il y ait des toilettes hommes et dames séparées sur le site de concours ou à proximité.
- 4.2.2 La disposition générale de l'atelier sera organisée comme suit, avec suffisamment d'espace pour la pièce réservée aux experts et pour l'aire de travail telles que définies à la section 4.2.6. ci-dessous. Si possible, la vue d'ensemble du site de concours ne devrait pas être obstruée par des structures encombrantes ; il faudrait par exemple garder les constructions dans les angles du site de concours.
NB : ceci n'est qu'un exemple de disposition, ce n'est pas un projet définitif. Les exigences minimales en termes de surface devront toutefois être respectées.
- 4.2.3 Si l'aire de travail est en extérieur, un abri ou toute autre structure fermée similaire sera nécessaire pour les experts (15 personnes).
- 4.2.4 Une alimentation en eau et en électricité devra être disponible à chaque poste de travail.
- 4.2.5 Les machines et équipements tels que le chariot élévateur, la petite plate-forme de chargement, la scie à briques, le compacteur à plaque vibrante, les foreuses pour maçonnerie, etc. devront être disponibles (à condition d'être nécessaires au sujet d'épreuve).
Un jalon sera également requis pour la notation.
- 4.2.6 L'aire de travail de chaque équipe devra disposer d'un espace suffisant pour réaliser le sujet d'épreuve sur une surface de 7m x 7m, mais aussi pour permettre le stockage des matériaux, des plantes et de l'équipement (11m x 11m).
- 4.2.7 Les outils et équipement suivants seront mis à la disposition de chaque équipe de candidats :
- 1 brouette
 - 2 pelles
 - 2 bêches
 - 1 nivelette
 - 10 jalons
 - balai
 - clous
 - tuyau d'arrosage et embouts
 - râteau métallique
 - râteau à planer
- 4.2.8 L'équipe devra amener tous les autres équipements nécessaires, ce qui pourra inclure :
- Instruments à niveler (niveau automatique, niveau au laser, par exemple)
 - Double mètre, décamètre à ruban
 - Crayon / craie grasse
 - Fil d'alignement
 - Fil à plomb
 - marteau
 - déplantoir
 - marteau de maçon
 - équerre
 - niveau à bulle
 - outils à pointe
 - racinal

- truelle à joints
- scie de charpentier
- ciseaux à bois
- maillet
- bâche
- cisailles
- scie de jardinier
- équipement de protection personnelle (lunettes, protège oreilles, gants, bottines de sécurité, etc.)

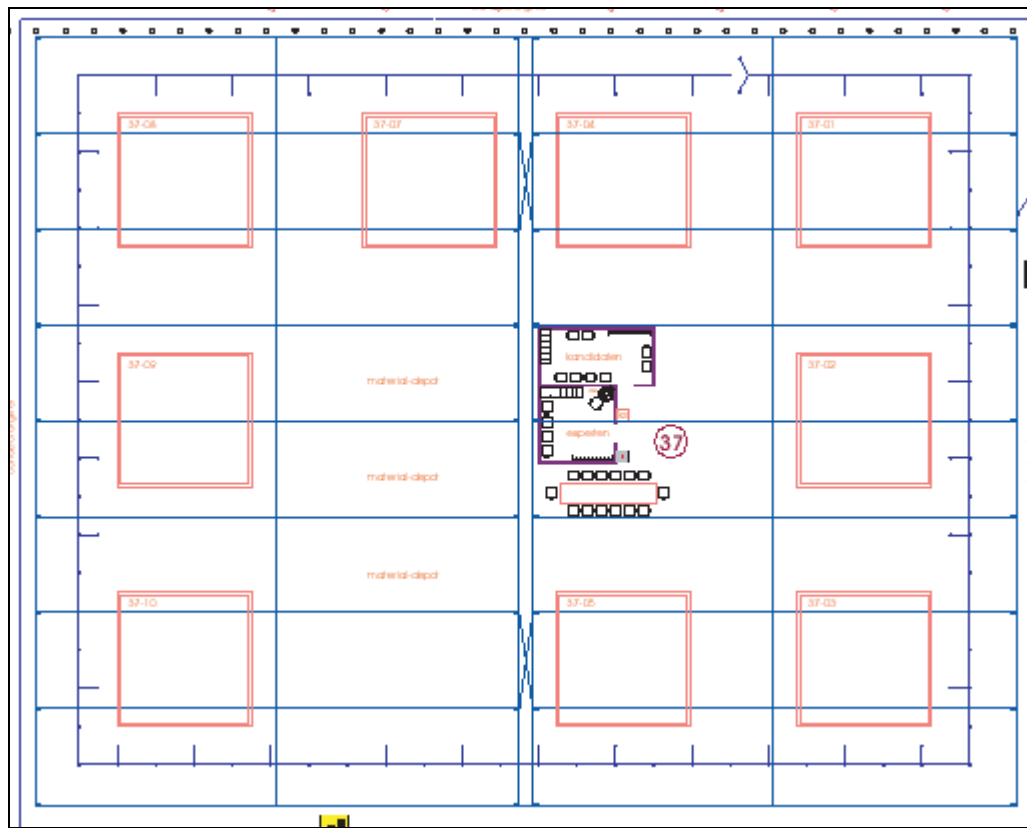
Cette liste n'est pas exhaustive, des équipements supplémentaires pourront y être ajoutés si les équipes le jugent nécessaire.

4.3 Modèle de disposition

4.3.1 Voir croquis ci-dessous



NB : ceci est un exemple de disposition ; ce croquis n'est pas définitif.



Agencement à St. Gall en 2003.

La colonne intitulée 'OC CH Qty' signifie quantité Comité Organisateur Suisse, c'est-à-dire ce qui a été mis à disposition à St. Gall en Suisse et figurait sur la Liste des Infrastructures de St. Gall.
 La colonne intitulée 'Tech Desc FI Qty' signifie quantité Description Technique Finlande, c'est-à-dire ce qui sera spécifié au concours de Helsinki (FI), liste non utilisée en ce moment et à compléter à Helsinki pour le Comité Organisateur japonais.
 La colonne intitulée 'OC FI Qty' signifie quantité Comité Organisateur Finlande, c'est-à-dire ce qui sera mis à disposition à Helsinki (FI) ; ces données sont disponibles dans le document sous référence ILXX_38FI_OC_vX.pdf.

5. INFRASTRUCTURE LIST 37

Landscape Gardening Jardinier / paysagiste Landschaftsgärtner /-in

Description (EN)	Description (FR)	Beschrieb (DE)	OC CH Qty	Tech Desc FI Qty	OC FI Qty	Type Typ	Measures mm Masse mm	Partner	Comments
General installations									
Installations générales									
Allgemeine Einrichtung									
Tables	Tische	Tische	6						
Chairs	Sièges	Stühle	14			grün			
Set office material	Jeu matériel de l'office	Büromaterial-Set	1						
Phone	Telephone	Telefon	0						
Computer	Ordinateur	Computer	1						
Printer b / w	Imprimante b / n	Drucker s/w	1						
Working table	bureau	Schreibtisch	1				1600 x 800		
Chair	Siège	Stuhl	1			grün			
Photocopier	Photocopieuse	Fotokopierer							
File shredder		Fotokopierer Halle 9.1.2							
Flipchart / Writer	Flipchart / Stylo-feutre	Aktenvernichter Halle 9.1.2							
First Aid Kit	Caisse de premier secours	Flipchart / Schreiber	1						
Fire extinguisher	Extincteur	Erste Hilfe Koffer	1						
Box Competitors	Caisse pour candidats	Feuerlöscher	1						
Box Experts	Caisse pour experts	Garderoben Kandidaten	2x12				300 x 500 x 380		
Cloakroom	Vestiaire	Garderoben Experten	2x8				300 x 500 x 380		
Cupboard lockable	Armoire fermer à clé	Garderobe	1						
Clock	Pendule	Schrank abschliessbar	1			C 12			
Refrigerator	Refrigerateur	Wanduhr	1						
Coffee machine	Cafetière électrique	Kühlschrank	1				150 l		
		Kaffeemaschine	1						

Mortar trough	auge à mortier	Mörteltrog	1			
Broom	balai en paille de riz	Reisbesen	1			
Stone cutter for wet cutting, with diamond disk	fraiseuse sur table (voie humide) avec lame diamantée	Tischsteinfräse (Nassfräse) mit Diamantblatt Anschluss:	1			
Plate vibrator	Vibrateur à plaques	Plattenvibrator Anschluss:	1			
No angle grinders and cutting disks may be used!	L'utilisation de meuleuses d'angle et de meules de tronçonnage est prohibée.	Winkelschleifer und Trennscheiben dürfen nicht verwendet werden!				
Workshop installations						
Equipment d'atelier						
Compact loader	Chargeur compact	Kompaktlader	1			
Forklift roller (for pallets)	Transpalette	Palett-Rolli	1			
Materials						
Consumables						
Team						
Stones	Pierres	Steine				
	Natursteine Sandstein:		3 St			600x420x120
	Blockstufen		3 m ²			d mm 60
	Abdeckplatten formwild		3.5 m ²			
	Mauersteine					
	Natursteine Granit:		12 m			8/11
	Randsteine		5 m ²			6/8
	Pflastersteine					
	Betonsteine:		12 St			h 400 500
	Winkelplatten normal					

	Winkelplatten Eck Betonplatten Betonrohre	2 St 3 St 4 St	h 400 500 500/1000 d 150 400
Aggregates	Matériaux de remplissage		
	Füllmaterial Recyclingkies Pflasterersand Sand Betonkies Bollensteine Brechsand Kies	10 m3 1 m3 1 m3 1 m3 1 m3 0.25 m3 0.5 m3	0/40 0/8 0/4 0/30 80/120 0/3 8/16
	Metall U-Eisen mit Bohrlöcher Flacheisen mit Bohrlöcher Holzschrauben Senkkopfschrauben Klemmleisten ALU Dübel zu Holzschrauben	4 St 2 St 100 St 6 St 10 m 100 St	40/40/40/1800 40/5/3000 d 4 18 M4 18 d 3
Binding agents cement, dry concrete,	Liants ciment, liant prêt à l'emploi, Trockenbeton Trockenmörtel	4 S 2 S	25 kg 25 kg
Various soil substrates	Divers substrats à base de terre		
Plants, selection	Choix de plantes Gartenhumus Pflanzen Rasen Auswahl Baumschulpflanzen Sommerflor Rollrasen	5 m3 14 m2	
	Abdichtung		

Teichfolie	25,5 m ²		
Holz	18 m		30/150
- Latten	4 m		30/50
- Latten			

