



RESPONSABLE DE PRODUCTIONS LÉGUMIÈRES, FRUITIÈRES, FLORALES ET DE PÉPINIÈRES EN BIO

Spécialiste de la multiplication et conservation de la biodiversité cultivée

BREVET PROFESSIONNEL

MÉTIERS VISÉS / DÉBOUCHÉS

Salarié hautement qualifié / chef d'équipe en productions horticoles.

Le chef d'équipe travaille dans une exploitation maraîchère ou horticole ou pépinière (hors sol et pleine terre) ou au sein d'une collectivité territoriale. Il met en oeuvre la conduite technico-économique d'un ou plusieurs ateliers de productions horticoles. Il réalise l'implantation, l'entretien, la récolte des cultures, il gère et anime une équipe de travail.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. S'insérer professionnellement dans la filière horticole.
2. Réaliser les opérations techniques liées à la culture de légumes, plantes en pot (plantes à massifs, vivaces), de jeunes plants légumiers, condimentaires, aromatiques et médicinaux ainsi que d'arbres et d'arbustes de pépinière.
3. Assurer la conduite technico-économique de l'atelier de production.
4. Gérer et organiser le travail sur l'atelier de production.
5. Mettre en place des actions pour la sauvegarde et la valorisation de la biodiversité cultivée.

DIPLÔME VISÉ ET NIVEAU

Qualification de niveau 4 - Brevet Professionnel Responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières - fiche RNCP n°34744.

Certificateur : Ministère en charge de l'agriculture, fiche publiée le 10/07/2020, date échéance enregistrement le 01/01/2026.

Le BP RPLFFP est constitué de 5 blocs de compétences dont 4 nationaux et 1 à l'initiative du centre de formation. L'obtention du bloc de compétences donne lieu à la délivrance d'une attestation valable à vie. L'obtention

de l'ensemble des blocs de compétences donne lieu à la délivrance du diplôme. Les blocs de compétences sont évalués par un ou des entretiens d'explicitation en situation professionnelle. Ce diplôme donne la capacité agricole.

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé de 18 ans minimum.

PRÉ-REQUIS PÉDAGOGIQUES

1. Connaître les conditions de travail et avoir un projet professionnel dans le secteur visé.
2. Lire et comprendre un document usuel professionnel.
3. Résoudre un problème mathématique mettant en jeu une ou plusieurs des 4 opérations.
4. Décrire par écrit une situation professionnelle un objet, un problème.
5. Utiliser la bureautique (informatique)



MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Vous pré-inscrire directement sur le site Hub3e (lien sur site internet) ou en contactant l'assistante formation continue du CFPPA
- Réaliser une information collective et un entretien de positionnement
- Effectuer un entretien individuel

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez prendre contact avec notre centre de formation (labellisé H+) afin de vous accueillir dans les meilleures conditions.

DURÉE

La durée du parcours complet est de 1000h minimum au total dont 420h en stage en entreprise.

Possibilité de parcours individualisés selon les résultats du positionnement et en fonction des expériences antérieures, des acquis académiques et du projet professionnel.

COÛT & FINANCEMENT

- Financements et rémunérations possibles selon votre situation. Consulter la rubrique financement de notre site internet.
- Des possibilités d'individualisation existent, veuillez vous rapprocher de notre service formation continue afin d'établir un devis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Connaissance de la filière
- Fonctionnement d'une entreprise horticole
- Prévention des risques liés à l'activité physique professionnelle
- Conduite d'un atelier de production horticole : multiplication et mise en place des végétaux, entretien des cultures (fertilisation, irrigation, protection phytosanitaire...), récolte et préparation de commande

- Réglementation, risques et alternatives à l'utilisation des produits phytosanitaires pour le décideur : certiphyto Décideur
- Organisation du chantier et encadrement d'une équipe
- Suivi technico-économique d'un atelier de production
- Utilisation et entretien du matériel horticole
- Principes de gestion des variétés locales (label *Végétal local* et projet *Archipel des plantes gourmandes*)

Bloc de compétence à l'initiative de notre centre :

Réaliser la vente des produits de l'exploitation en s'appuyant sur la marque *Végétal Local*.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Il s'agit d'une formation vivante et concrète : 2/3 du temps des cours se déroule sous forme de travaux pratiques sur notre exploitation. Les stagiaires participent activement à la vie de l'exploitation de l'établissement, ainsi qu'au développement des activités du projet de l'Archipel des plantes gourmandes (projet de conservation et valorisation des variétés potagères et fruitières locales).

En plus des séances proposées en groupe (nombre de personnes variant en fonction de la thématique abordée et de la modalité pédagogique mise en œuvre), les stagiaires ont à disposition un Centre de Ressources pour progresser à leur rythme et selon leurs capacités.

Pour + d'informations :



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil, le suivi, la formation et l'insertion des personnes en situation de handicap.

Nous contacter en cas de besoin spécifique.
cfppa.romans@educagri.fr

