

## Bac Pro Conduite de Productions Horticoles (Bac Pro CPH)

### Objectifs

Les enseignements portent sur les sciences et techniques horticoles. Les apprentis :

- étudient les différents types de végétaux, leur cycle de vie et les moyens de les cultiver (travail du sol, fertilisation, irrigation, protection des cultures).
- acquièrent des connaissances en hydrauliques, électricité et automatismes, et matériels et équipements horticoles (tracteurs, matériels d'irrigation et de pulvérisation, équipement informatique permettant la régulation climatique des serres...).
- apprennent à participer à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité. Le cas échéant, à assurer le stockage et le conditionnement des produits en vue de leur commercialisation.

### Entreprises d'accueil

Entreprise du secteur de l'horticulture (floriculture, maraîchage, pépinière, arboriculture)...

### Public concerné

Mixité des publics et des dispositifs de formation (contrat de professionnalisation, CPF de transition...) :

- Jeunes de 16 à 29 ans, dont la qualification est insuffisante pour pouvoir accéder au métier souhaité.
- Salariés en reconversion professionnelle.
- Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus, inscrits à Pôle emploi.

### Prérequis

- **Niveau d'entrée** : Baccalauréat (tout Bac accepté).
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

### Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un Contrat de professionnalisation et/ou d'une convention de formation ou à défaut Attestation d'engagement de l'employeur.

**Effectif par groupe** : 15 maximum (en mixité avec des apprentis).

### Formation continue

#### Code RNCP

31694

#### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), équivalent à Bac.

#### Durée de la formation

588 heures (sur 1 an).

*Personnalisation du parcours possible en fonction des compétences acquises et d'éventuelles situations de handicap.*

#### Rythme de la formation

39 semaines :  
uniquement les jeudis et vendredis.

### Lieu de formation



#### Lyon Pressin

81 chemin de Beaunant  
69230 SAINT-GENIS-LAVAL  
04 78 56 73 80  
st-genis-laval@cneap.fr  
www.lyceehorticole.com

## Contenu de formation

Modules professionnels
MP1 : Organisation d'un chantier horticole
MP2 : Animation d'une équipe de travail
MP3-MP4 : Ressources naturelles communes et choix techniques / Conduite de processus de productions horticoles
MAP : S'adapter à des enjeux professionnels locaux

## Méthodes mobilisées

Pédagogie de l'alternance.

Le formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des apprenant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi des périodes d'application en milieu professionnel sont mis en place, en particulier le livret de suivi, dont l'utilisation est obligatoire.

Un suivi systématique de la période en entreprise est mené par les formateurs et un dialogue régulier est noué avec les tuteurs.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations de résolution de problèmes individuelles et collectives (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
E5 : Ecrit technique	2	Epreuve terminale	Ecrit
E6 : Oral technique	3	Epreuve terminale	Oral
E7 : MP2/MP4 (Technique) / MAP	5	5 CCF	Ecrit / Oral / Pratique

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...).

- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le tuteur).

- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée.

## Références\*

	2019-2020
Taux de réussite global	100%
Satisfaction globale Apprenants (Enquête réalisée en fin de formation)	100%

\* Taux moyens au niveau régional (tous statuts formation continue confondus).

## Modalités financières

Eligibilité au CPF : oui

Prise en charge financière selon statut. Nous consulter.

Coût de la formation : 6 468 € net de taxes.

## Rémunération de l'apprenant en contrat de professionnalisation

L'apprenant perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Âge	Titulaire d'un titre ou diplôme professionnel de niveau 4 ou plus	Autre
Moins de 21 ans	65% du SMIC	55% du SMIC
21 à 25 ans	80% du SMIC	70% du SMIC
26 ans ou plus	100% du SMIC ou 85 % du salaire minimum conventionnel (le plus avantageux pour l'apprenant)	

## Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 <sup>ère</sup>	2021 - 2022	Août 2021	Juin 2022

**Les inscriptions sont ouvertes de février à juillet 2021 (sous réserve de places disponibles).**

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- CS Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation.
- CS Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel.
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers.
- BTSA Production Horticole.
- BTSA Aménagements Paysagers.
- BTSA Technico-commercial.

### Débouchés professionnels :

- Horticulteur/-trice.
- Agent(e) arboricole.
- Chef de cultures légumières.
- Maraîcher/-ère.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place (intérieur et extérieur).
- Parc à vélo.
- Transports scolaires (navette matin et soir).

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

CNEAP, MSA.

### • Restauration

Cantine / self sur place.

### • Hébergement

Internat sur place.

## Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF...
- La plupart des pratiques ont lieu en entreprise :
  - Serre/tunnel/ empoteuse automatique, matériels et accessoires de culture, écrans thermiques, gestion climatique.
  - Salle de mécanique.

## Lieu de formation



### Lyon Pressin

81 chemin de Beaunant  
69230 SAINT-GENIS-LAVAL  
04 78 56 73 80  
st-genis-laval@cneap.fr  
www.lyceehorticole.com

## Organisme de formation :



4 rue de l'Oratoire  
69300 Caluire et Cuire  
04 72 10 94 08  
[cfc@akteap.cneap.fr](mailto:cfc@akteap.cneap.fr)  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
N°SIRET : 503 049 215 00026  
Déclaration d'activité  
enregistrée sous le numéro  
84 69 17362 69.  
Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat.