

Certificat de Spécialisation Conduite de la production de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (CS PPAM)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Assurer le pilotage technico-économique de la culture de PPAM.
- Réaliser les interventions liées à la culture de PPAM.
- Réaliser les opérations de cueillette de plantes sauvages.
- Maîtriser les procédés de séchage, distillation, conditionnement, stockage et contrôle des productions.

Entreprises d'accueil

Exploitation agricole, exploitation horticole, entreprise de transformation/laboratoire, pépinière, coopérative spécialisée.

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus (pour les formations post-bac), salariés ou demandeurs d'emploi de 26 ans et plus.
- **Niveau d'entrée** : être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac) dans le domaine agricole (Bac Pro CGEA ou CPH, BP REA, BP RAPH, BTSA PH, BTSA APV, BTSA ACSEA, titre ou certificat en production horticole niveau 4). Ou avoir un diplôme de niveau 4 hors secteur agricole et justifier de 3 ans d'expérience professionnelle hors secteur agricole ou de 1 an d'expérience professionnelle dans le secteur agricole.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
- **Aptitudes physiques** nécessaires à l'exercice du métier.

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 d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* *Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.*

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
46321107	34675

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac/Bac+1.

Durée de la formation

560 heures (sur 1 an).
Démarrage en octobre.

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
2 semaines en UFA,
4 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA

INTERFACE
ORGANISME DE FORMATION
INNOVATION

Interface (UFA du Lycée Drôme Provençale)

17 rue du Serre Blanc
26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX
Contact : Alice CASTIGLI
Responsable formation continue et apprentissage
04 75 96 62 27 / 07 48 88 58 64
alice.castigli@cneap.fr
<http://lyceedromeprovencale.com/>

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Pilotage technicoéconomique de la culture de PPAM : <ul style="list-style-type: none"> • Choix de la conduite technique • Organisation des activités de production
	Interventions liées à la production de PPAM : <ul style="list-style-type: none"> • Observation de la culture/plante • Organisation de l'intervention • Réalisation de l'intervention • Séchage • Distillation • Conditionnement et stockage • Contrôle des productions
	Cueillette de plantes sauvages : <ul style="list-style-type: none"> • Sélection des sites • Prélèvements des plantes • Préservation des propriétés des plantes récoltées
Matières professionnelles	Pilotage technicoéconomique de la culture de PPAM : <ul style="list-style-type: none"> • Planification de l'assolement • Repérage d'une parcelle propice à l'installation de la culture • Planification des activités • Gestion de l'enherbement • Gestion des besoins en eau • Gestion de la fertilité des sols • Observation des parcelles cultivées
	Interventions liées à la production de PPAM : <ul style="list-style-type: none"> • Travaux de semis et de plantations • Mise en œuvre de l'irrigation • Réalisation d'opérations de multiplication asexuée ou sexuée • Récolte • Contrôle du fonctionnement de l'alambic et de la production d'huiles essentielles • Mise en œuvre d'un processus de séchage
	Cueillette de plantes sauvages : <ul style="list-style-type: none"> • Prospection d'une ou des zone(s) de cueillette • Organisation de la cueillette

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

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

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Forme
RNCP 34675 BC 01 / UC 01 Assurer le pilotage technico-économique de la culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales	Évaluation en situation professionnelle
RNCP 34675 BC 02 / UC 02 Réaliser les travaux liés à la conduite de la culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales	Évaluation en situation professionnelle
RNCP 34675 BC 03 / UC 03 Réaliser les opérations de cueillette de plantes sauvages	Évaluation en situation professionnelle

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences (BC) ; le cumul des 2 Unités Capitalisables (UC 01 et UC 02) donne accès à la certification.

Validation partielle possible, bénéfique sur 5 années (l'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification).

Capitalisation des UC : 2 UC (01 et 02). L'UC 03 est complémentaire et n'est pas prise en compte dans la délivrance du diplôme

Equivalences permettant dispenses d'épreuves : VAE

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

Références : Taux moyens du CFA régional

	2020	2019	2018
Taux de réussite globaux	90%	87,06%	83,99%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP / DE...)	92%	96,69%	97,26%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	95%	91,89%	89,20%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	88%	82,24%	80,73%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	80%	60%	68,75%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	75%	-	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	70%	82% (dont taux de poursuite d'étude)
Taux de poursuite d'étude	44%	18%	
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	Résultats enquête en cours	87%	88%

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

Le CS PPAM conduit prioritairement à une insertion professionnelle : salariat, création d'activité... Possibilité d'une poursuite d'étude en BTS ou en licence dans le domaine agricole, ou un autre CS agricole.

Débouchés professionnels :

- Producteur de PPAM.
- Responsable culture spécialisée en PPAM.
- Ouvrier qualifié en PPAM.
- Cueilleur.
- Technicien de transformation.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 8 172 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge en partie par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), et l'autre partie par l'employeur lui-même.

Rémunération de l'apprenti

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

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1^{ère} année de BTS ou BTSa sous statut scolaire : la rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de juin (sous réserve du nombre de places disponibles).

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut apprentissage et stagiaire de la formation continue CFP de l'établissement.

Formation également ouverte VAE (Code CPF : 330365 / formacode : 21013).

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité (42, 44, 45).
- Gare TGV Ter à proximité : Pierrelatte.
- Aéroports de Nîmes, Lyon ou Marseille.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

Engagements et partenariats

- Cohésion de groupe / team building / groupes de projets
- Intervenants experts et professionnels (France et étranger)
- Colloques, salons, visites d'entreprises
- Exploitations agricoles et horticoles partenaires
- Formation fortement axée sur la pratique
- Initiations aux techniques de gestion de la qualité : QHSE, Lean, 5S, Kaizen, risques, SST, gestes et postures, ergonomie
- CACES

• Restauration

- Cantine / self sur place / Salle repas équipée d'un micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Internat sur place (selon disponibilités)
- Liste de foyers, résidences, campings transmis par l'UFA
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées, Salle informatique, CDI
- Jardin PPAM, Cueillette sauvage...

Coordonnées de l'UFA

INTERFACE
ORGANISME DE FORMATION
INNOVATION

Interface (UFA du Lycée Drôme Provençale)

17 rue du Serre Blanc
26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX

Contact : Alice CASTIGLI

Responsable formation continue et apprentissage
04 75 96 62 27 / 07 48 88 58 64 / alice.castigli@cneap.fr
<http://lyceedromeprovencale.com/>

CFA de rattachement :

Akteap
CFA

(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026