



### VOIE SCOLAIRE, APPRENTISSAGE OU FORMATION PRO ADULTE



Code diplôme : 4032114 - RNCP : 31694 - Date d'échéance d'enregistrement : 01/01/2025  
CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ou la titulaire du diplôme est amené.e à réaliser les opérations de conduite d'un ou plusieurs ateliers horticoles dans des champs de production variés : fruits, petits fruits, légumes, végétaux d'ornement, jeunes plants, semences, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, selon les objectifs de production (quantité, qualité, variétés) et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Acquérir** les compétences nécessaires et une qualification professionnelle
- **Donner** des outils d'analyse et **acquérir une autonomie** dans le travail

### EXEMPLES D'ACTIVITÉS VISÉES

- Organiser, suivre et réguler un chantier horticole
- Constituer et réguler des groupes de travail
- Accueillir et former de nouveaux arrivants
- Paramétrer et régler des automates et autres équipements
- Surveiller et contrôler les conditions de développement des productions
- Évaluer le processus de production à partir de données recueillies
- Mettre en place des cultures
- Gérer les bio-agresseurs

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie de l'**alternance** basée sur le vécu. Interventions de professionnels du secteur. Visites de terrain. Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise.

### CONDITIONS D'ADMISSIONS

- Après une 3e : entrée en 1ère année
- Après un CAPA ou une 2nde : entrée en 2ème année
- Après une 1ère générale ou techno : entrée en 3ème année (sur dérogation)
- **Sous statut scolaire** : sans condition dans le cadre d'une poursuite de scolarité
- **En apprentissage** : après une 3e ou avoir entre 16 et 29 ans
- **En formation professionnelle adulte** : selon les modalités de prise en charge (nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

**3 ans - En alternance** (stages ou apprentissage)

A1 : 17 sem. MFR / 21 sem. entreprise  
A2 : 18 sem. MFR / 20 sem. entreprise  
A3 : 20 sem. MFR / 18 sem. entreprise

Possibilité d'adapter la durée de formation après un positionnement

### DIPLÔME PRÉPARÉ

Le **Baccalauréat Professionnel**  
Diplôme d'État (niveau 4)  
de l'enseignement professionnel  
délivré par le Ministère de  
l'Agriculture

### L'ÉTABLISSEMENT

- Internat et restauration sur place
- Navette quotidienne depuis la gare de Saint-Rambert-d'Albon





### VOIE SCOLAIRE, APPRENTISSAGE OU FORMATION PRO ADULTE



#### RÉPARTITION HORAIRES

| DISCIPLINES  | 1ÈRE ANNÉE | 2ÈME ANNÉE | 3ÈME ANNÉE |
|--|------------|------------|------------|
| <b>ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX</b>  |            |            |            |
| Français, Histoire, Géographie, Enseignement Moral Civique et Education Socio-Culturelle | 90         | 120        | 110        |
| Mathématiques, Biologie, Physique, Chimie, Informatique                                  | 90         | 110        | 110        |
| LV1 : Anglais  | 40         | 35         | 35         |
| Éducation Physique et Sportive   | 40         | 40         | 40         |
| <b>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS</b>  |            |            |            |
| Gestion de l'alternance et accompagnement personnalisé                                   | 30         | 30         | 30         |
| Modules professionnels :   |            |            |            |
| • Sciences Economiques Sociales et de Gestion  | 35         | 35         | 40         |
| • Agronomie  | 25         | 15         | 15         |
| • Agroécologie   | 25         | 25         | 30         |
| • Sciences et Techniques des Equipements   | 35         | 30         | 30         |
| • Sciences et Techniques Horticoles  | 135        | 160        | 175        |
| • MAP Viticulture - Œnologie   |            |            | 35         |
| Enseignement à l'initiative de l'établissement (SST, Certiphyto)                         | 50         | 30         | 45         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>595</b> | <b>630</b> | <b>700</b> |

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des évaluations régulières et entraînements pour évaluer la progression d'acquisition des compétences. Contrôle continu tout au long du parcours de formation.

50% CCF - 50% Épreuves Terminales

#### POUR S'INSCRIRE

- Entretien de motivation

#### MODALITÉS FINANCIÈRES

- Adhésion à l'association
- Possibilité de pension ou demi pension (nous consulter)
- Voie scolaire : voir nos tarifs sur le site web
- Apprentissage et formation professionnelle adulte : nous consulter

#### RÉMUNÉRATION (apprentissage)

| Rémunération en Contrat Apprentissage* | Moins de 18 ans | De 18 ans à 20 ans | De 21 ans à 25 ans | 26 ans et + |
|--|-----------------|--------------------|--------------------|-------------|
| 1ère année                             | 27% SMIC**      | 43% SMIC**         | 53% SMIC**         | 100% SMIC** |
| 2ème année                             | 39% SMIC**      | 51% SMIC**         | 61% SMIC**         |             |
| 3ème année                             | 55% SMIC**      | 67% SMIC**         | 78% SMIC**         |             |

\*Le taux de rémunération ne peut en aucun cas être inférieur, le cas échéant, au taux perçu par l'apprenti.e lors d'un précédent diplôme.

\*\*Ou du minimum conventionnel de l'emploi occupé.

#### ACCESSIBILITÉ

L'ensemble de nos formations est accessible aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation (nous consulter)

#### LES DÉBOUCHÉS

**Poursuite de la formation :** BTS

**Vie active :** Salarié.e qualifié.e, chef.fe de culture, chef.fe d'équipe, second.e d'exploitation

