

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

ANNEYRON

# BAC CPH

## CONDUITE DE PRODUCTION HORTICOLE

Arbres, Arbustes, Fruits, Fleurs, Légumes



VOIE SCOLAIRE, APPRENTISSAGE OU FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTE



Code diplôme : 40321114 RNCP : 31694

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** une qualification pour une insertion professionnelle
- **Donner** des outils d'analyse
- **Acquérir** une autonomie dans le travail

### EXEMPLES D'ACTIVITÉS VISÉES

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

### CONDITIONS D'ADMISSIONS

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

### L'ÉTABLISSEMENT

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

### DURÉE DE LA FORMATION

3 ans - 1925h de cours

En **alternance** (stages ou apprentissage)

1ère année : 17s MFR et 21s entreprise

2ème année : 18s MFR et 20s entreprise

3ème année : 20s MFR et 18s entreprise

Possibilité d'adapter la durée de formation après un positionnement

### DIPLÔME PRÉPARÉ

Le **Bac Professionnel**

Diplôme d'État de niveau 4  
"Conduite de Productions Horticoles" délivré par le Ministère de l'Agriculture

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

Site web de la MFR



Maison Familiale Rurale Anneyron

10, rue de l'Europe 26140 Anneyron

04 75 31 50 46 - mfr.anneyron@mfr.asso.fr



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes





VOIE SCOLAIRE, APPRENTISSAGE OU FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTE



Code diplôme : 40321114 RNCP : 31694

### RÉPARTITION HORAIRES

Disciplines	Nombre total d'heures*		
	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année
<b>Enseignements généraux</b>			
Français / Histoire-Géographie et Education Morale et Civique / Education Socio-Culturelle	100	130	130
LV1 : Anglais	40	35	40
Education Physique et Sportive	40	40	45
Mathématiques / Biologie / Physique-Chimie / Informatique	100	105	105
<b>Enseignements professionnels</b>			
Gestion de l'alternance et accompagnement personnalisé	30	35	35
Modules professionnels :			
Sciences Economiques Sociales et de Gestion	30	35	35
Agronomie	20	15	15
Agroécologie	20	25	25
Sciences et Techniques des Equipements	30	30	30
Sciences et Techniques Horticoles	135	150	170
MAP Viticulture-Oenologie			30
<b>Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement (EIE) dont SST et Certiphyto</b>	50	30	40
<b>Total</b>	<b>595</b>	<b>630</b>	<b>700</b>

\* Le nombre d'heures de formation peut varier légèrement en fonction du calendrier (jours fériés...).

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des évaluations régulières / entraînements pour évaluer la progression d'acquisition des compétences

Contrôle continu tout au long de la formation.

Enquête de satisfaction 2 fois par an  
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 à 20 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	27% SMIC**	43% SMIC**	53% SMIC**	100% SMIC**
2 <sup>ème</sup> année	39% SMIC**	51% SMIC**	61% SMIC**	
3 <sup>ème</sup> 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 lors d'un précédent diplôme.

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

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

### LES DÉBOUCHÉS

**Poursuite de la formation** : BTS

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

