

Site de Tilloy-les-Mofflaines
Formation continue
Formation certifiante de niveau 4
Formation en blocs de compétences



Brevet Professionnel Agricole : Travaux des Productions Horticoles option Horticulture Ornementale et Légumière.

Public :

Personne souhaitant développer ses compétences dans le domaine des productions horticoles et légumières.

Objectifs visés :

Etre capable de :

- préparer son travail dans le cadre des consignes reçues, en intégrant le respect de la sécurité et de l'environnement,
- mettre en œuvre des techniques et des opérations liées aux productions horticoles,
- participer ou réaliser seul les travaux de récolte, de conditionnement des produits et/ou de préparation des commandes,
- participer ou réaliser seul les travaux liés à la mise en place des installations et à l'entretien du matériel et des équipements,
- contribuer à la vente des produits de l'exploitation sur la ferme, à la jardinerie ou à l'extérieur.

Conditions d'admission, prérequis :

1 an d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole en rapport avec le BPA

Modalités d'accès :

Entretien - Test de positionnement.

Délais d'accès :

Nous consulter, selon calendrier.

Durée de l'action et modalités d'alternance :

10 Mois.

800 heures en centre et 350 heures en entreprise.

Modalités et moyens pédagogiques :

Une formation basée sur des pratiques professionnelles : assurée par des formateurs techniques ainsi que des professionnels de la branche (apport théorique, étude de cas, etc.).

Stages en entreprise.

Un accompagnement personnalisé :

- individualisation des parcours (selon test de positionnement, VAA, VAE),
- accompagnement de chaque stagiaire par le formateur référent de la formation,
- autoformation, formation distanciel,
- accompagnement possible par un formateur référent des personnes en situation de handicap et/ou en difficulté.

Des locaux adaptés :

- plateaux techniques : arboretum, terrains de pratique pour l'entretien, la plantation et la récolte, une serre pédagogique, une collection de plantes vivaces, un atelier mécanique,
- Centre de Documentation et d'Information,
- Centre De Ressources,
- salles informatiques,
- accès PMR.

Contenu de la formation :

CAPACITES GENERALES :

- mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information,
- mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique,
- mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable.

CAPACITES OPTIONNELLES :

- connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite des productions horticoles,
- utilisation des matériaux, des matériels et des équipements d'une exploitation horticole.

CAPACITES DE SPECIALITES :

- réaliser la multiplication des végétaux,
- réaliser l'installation et le suivi des cultures,
- réaliser la récolte et la préparation de commandes.

UCARES :

- maraichage biologique,
- vente de produits horticoles.

Dispositif d'évaluation de l'action :

Capacités à acquérir lors d'un entretien d'explicitation d'une situation professionnelle vécue en entreprise ou en centre de formation, organisé par l'équipe pédagogique (validées par un jury permanent officiel).

Validation du diplôme :

Le BPA TPH est attribué à tout candidat ayant obtenu les 8 UC et les 2 UCARES qui composent ce diplôme.

Les UC obtenues restent valables à vie jusqu'à l'obtention de la totalité du diplôme.

Tarifs :

Nous consulter. Modulable en fonction du test de positionnement.

Financements :

Région, Pôle-emploi, CPF, OPCO, Transition Pro, personnel.

Rémunération :

Selon statut du stagiaire, nous consulter.

Débouchés :

Ouvrier(ère) horticole polyvalent(e). Ouvrier(ère) spécialisé(e) en production légumière ou florale.

Poursuite de formation possible :

Certificat de spécialisation - Brevet professionnel

Contact :

Jean-Pierre BEZU, coordonnateur de la formation - jean-pierre.bezu@educagri.fr

Secrétariat : cfppa.arras@educagri.fr – Tel : 03 21 60 73 10.

Renseignements pratiques :

- Restauration.
- Possibilité hébergement (à l'extérieur du site).
- Lignes de bus, gare SNCF.

Taux de réussite aux examens de la session précédente : 100%

Taux d'insertion professionnelle : 100%

Taux de satisfaction : 100%