



Centre Méditerranéen de Formation aux Métiers du Maraîchage

*Siège social: 8 rue Pierre Rameil – 66000 PERPIGNAN – Tél : 04 68 35 34 34 - Fax 04 68 35 09 61.
Centre de formation serriste : Rte Nationale 114 66200 THEZA.*

Formation

SERRISTE BIO COMMERCANT SUR CIRCUITS COURTS

Durée : Individualisée maxi 1 590h

Du 10/01/2011 au 31/12/2011



Km7 RN 114 66200 Théza
Pyrénées-Roussillon

Sommaire



DUREE : INDIVIDUALISEE MAXI 1 590H.....1



INTRODUCTION3

I. GENERALITES.....5

II. UN ENSEIGNEMENT EN PLEINE ADEQUATION AVEC L'EVOLUTION DU MARCHÉ ACTUEL5

III. DESCRIPTION DES ENSEIGNEMENTS6

III .A. MATIERES ENSEIGNEES6

TABLEAU RECAPITULATIF6

III .A.1. MISE A NIVEAU EN SCIENCES FONDAMENTALES6

III .A.2. TRAITEMENT DES DONNEES ET INFORMATIQUE6

III .A.3. TECHNIQUES D'EXPRESSION, DE COMMUNICATION, DE VENTE.....7

III .A.4. RESSOURCES HUMAINES7

III .A.5. ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE BIO.....7

III .A.6. TECHNIQUES DE PRODUCTION BIO.....7

III .A.7. PRODUCTION DE LEGUMES BIO.....8



III .A.8. VISITES D'EXPLOITATIONS, OU D'UNITES DE MISE EN MARCHÉ9

III .A.9. PROJET D'INSTALLATION D'ENTREPRISE.....9



9
III .B. METHODES PEDAGOGIQUES.....	10
III .C. DEROULEMENT DES ENSEIGNEMENTS INDIVIDUALISE :	11
IV. LE CORPS ENSEIGNANT.....	11
V. LES CONDITIONS FINANCIERES.....	11
VI.CANDIDATURE ET MODALITES D'INSCRIPTION	12
VI .A. NIVEAU DE RECRUTEMENT	12
VI .B. PROCEDURE D'ENTREE EN STAGE.....	12
VII. LES DEBOUCHES.....	12
VIII. EVALUATIONS ET DIPLOME.....	13
VIII .A. REGLES D'EVALUATION	13
VIII .B. TITRE (DIPLOME) DELIVRE.....	13



INTRODUCTION

Fondé en 1979 pour répondre aux besoins des professions de l'horticulture, le CNF Théza est aujourd'hui fort d'un réseau de plus 300 anciens élèves qui accompagnent très efficacement chaque nouvelle promotion dans son entrée en activité.

Comme son nom l'indique, le CNF (Centre National de Formation aux Métiers du Maraîchage) est centré sur la formation des serristes producteurs de fleurs et de légumes et à évolué vers les Jardineries et Pépiniéristes d'ornementation dont les lieux de vente s'apparentent aux serres de production.

Ce n'est pas une formation classique puisqu'il s'agit d'une entreprise école, constituée par une exploitation agricole importante et un espace de vente directe située en pleine nature à dix minutes du centre de Perpignan.

En Languedoc Roussillon les productions sous abri de fruits, fleurs et légumes recensées récemment représentent en gros 14 000Ha d'abris, 4 000 exploitants agricoles, 56 000 salariés et 450 Jardineries Pépiniéristes de production vente.

Le CNF Théza vous propose de suivre une formation gratuite à temps plein d'une durée maximale de 1590 heures rémunérées selon votre situation par les ASSEDI C, La Région Languedoc Roussillon ou le Congé de formation des salariés.

Ce cycle de formation est validé par un titre Certifié de « Responsable de conduite de cultures protégées » de niveau BAC+2 enregistré au Répertoire Nationale des certifications par arrêté du 16/02/06.



I. Généralités

Le CNF de Théza est une entreprise école, c'est à dire que les bâtiments de formation se situent au sein d'une exploitation qui compte 12 000 M2 dont 10 000 M2 d'abris (pour moitié en serres de verre).

Comme l'exploitation est entièrement confiée aux stagiaires sous la direction d'un chef de culture, les stagiaires sont quotidiennement en mesure d'alterner les enseignements théoriques, leur mise en application pratique et le contact clientèle grâce à un espace de vente Fleurs, Plantes, arbustes ornementaux et Légumes produits par l'Ecole.

La formation est individualisée et les entrées sorties de stagiaires sont permanentes.

II. Un enseignement en pleine adéquation avec l'évolution du marché actuel

Le Commerce et les Ressources humaines sont intégrés à la formation technique sur la Production en conventionnel et en Bio.

Aujourd'hui, en effet, avec la préoccupation diététique, la recherche des plaisirs de la vie et de la qualité de l'alimentation, les Fleurs et les légumes Bio ont le vent en poupe.

Les Jardineries profitent aussi de la tendance au cocooning, à l'aménagement et à l'embellissement du foyer avec un réel engouement national pour le jardinage.

En bref, les citoyens expriment une faim de nature que le marché cherche à satisfaire en élargissant la gamme des produits proposés (légumes oubliés, mini-légumes, jeunes pousses, graines germées, jus d'herbes...), en améliorant qualité et traçabilité tout en ayant en permanence présente à l'esprit la productivité et les marges bénéficiaires.



III. Description des enseignements

III.a. Matières enseignées

Tableau récapitulatif

U.V.	Intitulé des modules	Durée
1	Mise à niveau en sciences fondamentales	56h
2	Traitement des données et informatiques	56h
3	Techniques d'expression, de communication et de vente directe.	48h
4	Ressources humaines	35h
5	Environnement économique Bio	154h
6	Techniques de production Bio	168h
7	Productions Légumes Bio	182h
8	Visites d'entreprises	35h
9	Projet d'installation d'entreprise	168h
10	Développement durable	8h
10	Mise en situation professionnelle Entreprise Ecole. Production, et Vente directe : <ul style="list-style-type: none">• Fleurs• Plantes ornementales• Légumes diversifié et Bio.	680 h

III.a.1. Mise à niveau en sciences fondamentales

- Mathématiques appliquées : Proportion, fonction, statistiques
- Biologie : Cycle végétal, multiplication, échanges et écosystème
- Sol : Composants, sous sol, écosystème

III.a.2. Traitement des données et informatique

La maîtrise des fonctions essentielles de l'informatique est indispensable de nos jours :

Elaboration de courriers simples, d'envois postaux groupés, gestion de bases de données, utilisation d'un tableur.

- Utilisation d'Internet.
- Logiciels : Word, Excel et principaux logiciels professionnels
- Power point
- Informatique de gestion de serres

III.a.3. Techniques d'expression, de communication, de vente

Savoir communiquer pour créer, gérer et développer son entreprise.

Savoir communiquer pour encadrer son personnel.

Savoir communiquer pour commercialiser en direct.

III.a.4. Ressources humaines

L'horticulture requière beaucoup de main d'œuvre et c'est le poste de coûts le plus important.

- Organisation du travail Planification
 Ordonnancement
 Procédures
 Instructions
 Contrôles

- Gestion des hommes Réglementation sociale
 Réglementation commerciale
 Gestion du temps
 Formation
 Administration
 Animation vente

III.a.5. Environnement économique Bio

Etre capable de gérer la trésorerie, évaluer les besoins de financement et organiser un plan de production en fonction des prévisions de vente.

Connaître :

- Gestion de l'exploitation
- Comptabilité générale et analytique
- Environnement réglementaire et fiscal
- Les règles de commercialisation des produits
- Les circuits courts de la vente directe

III.a.6. Techniques de production Bio

Connaître les aspects techniques de la Production Vente sous abris froids et serres chauffées applicable au Bio.

- L'abri (Technologie, implantation, montage, entretien)
Tunnels froids
Chapelles plastifiées climatisées

- Serres verres
- Climatisation de l'abri Bio
 Chauffage et maîtrise des températures
 CO2, Hygrométrie
 Lumière et exposition solaire
 Systèmes d'information climatique
 Gestion et intervention sur les paramètres climatiques
 Utilisation des logiciels de régulation
 Entretien et maintenance
- Irrigation, fertilisation Bio
 Stockage des matières premières fertilisantes
 Distribution et approvisionnement
 Recyclage et traitement
 Evaluation des besoins et des dosages
 Techniques de mesure
 Entretien et maintenance des systèmes
 Irrigation et fertilisation en Bio

III.a.7. Production de légumes Bio

Etre capable de conduire et entretenir une culture Bio.

- Production légumières conventionnelle et Bio (tomates, tomates grappes, salades, poivrons, fraises, concombres...)
- Cahier des charges, labels et traçabilité
- Défense des cultures
 - Les ennemis des cultures
 - Les moyens de lutte
 - Prophylaxie
 - Les produits phytosanitaires
 - Pratique de la lutte intégrée
 - Culture raisonnée
 - Culture Bio
 - Contrôles et réglementation.



III.a.8. Visites d'exploitations, ou d'unités de mise en marché

La région de Perpignan offre une grande variété d'exploitations et d'entreprises de mise en marché. C'est la raison de l'implantation du CNF à Théza et une excellente opportunité pour les stagiaires de profiter de l'expérience de professionnels proches.

Cette expérience locale est encore confortée par les voyages d'études (Gard, Espagne ou autres zones de production) qui permettent de visiter des exploitations pilotes, les meilleures, chacune dans leur domaine.

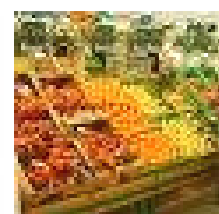
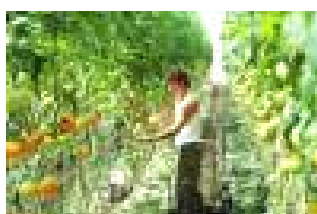
III.a.9 Projet d'installation d'entreprise

Etre capable de réaliser un projet d'installation d'entreprise Bio.

- Aspects commerciaux et marchés
- Aspects techniques
- Localisation et foncier
- Financement
- Energie
- Main d'œuvre
- Exploitation prévisionnelle
- Entraînement à la vente directe

III.a.10 Développement durable

- Le concept
- Applications : Eau, Alimentation, Energie, Transport, Déchets



III.a.11 Mise en situation professionnelle

La mise en situation professionnelle est constante grâce à la participation de chaque stagiaire à la vie quotidienne de l'entreprise école.

Chacun devra y exercer sa responsabilité par la mise en œuvre de cultures maraîchères et florales et la participation au fonctionnement d'un point de vente direct.

Chaque fin de semaine fait l'objet de séances d'évaluation et de progrès.

III.b. Méthodes pédagogiques

Unique en France, cette formation permet au stagiaire de confronter la formation théorique dispensée par les intervenants avec la réalité quotidienne d'une entreprise serriste.

- Les locaux et moyens pédagogiques

Pour la partie de cours théoriques, le CNF dispose de deux salles de cours de 20 places équipées des moyens audio-visuels et multimédia classiques.

Un atelier informatique et une connexion permanente à Internet sont fournis en accès libre.

- L'exploitation

D'une superficie de 12000 M2, cette exploitation est le cœur de la formation où les stagiaires seront confrontés à l'ensemble des situations qu'ils rencontreront ensuite dans leurs entreprises. Tour à tour, ils occuperont les différentes fonctions d'une entreprise de production et de vente:

Employé, pour apprendre le geste technique du travail quotidien.

Responsable de parcelle, pour être capable d'apprécier quotidiennement l'état d'une culture et être réactif.

Responsable d'exploitation : pour être capable de diriger une unité de production sous tous ses aspects techniques, économiques et humains.

Responsable des ventes : pour être capable d'accueillir, conseiller et vendre aux clients dans un espace de vente.

III.c. Déroulement des enseignements individualisé :

- La formation dure entre 1 à 1590 heures au maximum en fonction de la validation de l'expérience du candidat. Cette durée est estimée lors de l'étude du dossier de candidature.
- La formation se déroule, à temps plein, sur la base de 35 heures semaine, du Lundi au Samedi. Les entrées individuelles en formation se dérouleront en permanence entre le 01 Janvier et le 31 Décembre.

IV. Le corps enseignant

- Deux Formateurs technico-économiques, ils sont spécialistes des productions et assurent le tutorat permanent des stagiaires. L'un des moniteurs fait fonction de Chef d'exploitation de l'entreprise école et assure un enseignement technico-économique des cultures dont les stagiaires ont la responsabilité, l'autre dispense des parties théoriques complémentaires prévues sur les livrets individuels de formation des stagiaires.
- Les enseignant, interviennent ponctuellement pour des aspects théoriques en informatique, gestion, droit et vente directe.
- Les conférenciers, ils sont sollicités de manière à amener aux stagiaires le point de vue d'experts sur des aspects plus généraux liés aux projets professionnels des stagiaires (banquiers, administration, organisation professionnelle et syndicales...)

V. Les conditions financières

Cette formation est réalisable au titre des congés individuels de formation : les stagiaires bénéficient d'un véritable salaire dont le montant est variable selon leur situation antérieure (Vous devez vous renseigner auprès de notre secrétariat sur votre cas concret).

Cette formation est conventionnée par la Région Languedoc Roussillon : elle est gratuite pour les demandeurs d'emploi et les stagiaires bénéficient d'une indemnité dont le montant est variable selon leur situation antérieure (se renseigner auprès du secrétariat).

VI. Candidature et modalités d'inscription

VI.a. Niveau de recrutement

- Titulaires d'un Bac (de préférence agricole ou sciences de la nature) ou de niveau Bac pouvant justifier d'expérience dans l'agriculture.

VI.b. Procédure d'entrée en stage

Pour le congé salarié : Vous devrez réaliser avant le début de la formation un dossier de demande, de prise en charge de votre Congé individuel de formation. Notre secrétariat vous aidera efficacement dans cette démarche. Contactez nous bien à l'avance, nous sommes à votre disposition.

Pour les demandeurs d'emploi : Vous devrez réaliser avant le début de la formation un dossier de demande, suivre un entretien avec les Responsables de l'école et faire valider votre projet de formation par les services public de l'emploi ANPE, MLI , MLJ, COI J, Région, Service RMI .



VII. Les débouchés

Le fait de confier aux stagiaires une entreprise de taille réelle est apprécié des professionnels qui considèrent pour la plupart cette année de formation comme une véritable expérience. Deux principaux débouchés :

- a. Salariat : Emplois de cadre comme : Chef de culture, Responsable d'exploitation horticole, d'espace de vente Jardinerie pépinières, Technicien d'organisations professionnelles du secteur maraîcher et horticole, technico-commercial
- b. Chef d'entreprise horticole : Création ou reprise d'une entreprise de production Bio commerçant en circuit court

VIII. Evaluations et Diplôme

VIII.a. Règles d'évaluation

- a. Evaluation individuelle : Sur livret individuel de formation.
- b. Pendant les périodes de stage : Lors des visites en entreprise, le tuteur d'entreprise et le formateur évaluateur positionnent les acquis professionnels sur une grille prévue à cet effet.
- c. Entretiens hebdomadaires : Ces entretiens ont lieu avec les deux formateurs technico-économique et permettent d'avoir une vision d'ensemble des progrès du stagiaire.
- d. Examen de fin de stage : Les stagiaires préparent un rapport ou projet d'installation s'ils ont choisi cette option devant un jury de professionnels.

VIII.b. Titre (diplôme) délivré

Diplôme certifié « Responsable de conduite de cultures protégées » NSF 211s enregistré au Répertoire national des certifications professionnelles par Arrêté du 16/02/2006.

Cette qualification peut donner l'équivalence pour la capacité à l'installation agricole après demande auprès de la Direction régionale de l'agriculture.