



## 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

PREPARATION METIERS :  
Maraîchage, Bio, Viticulture et Pépinière

Durée : Individualisée maxi 450h

Du 03/01/11 au 31/12/11



Km7 RN 114 66200 Théza  
Pyrénées-Roussillon

# Sommaire



.....	1
<b>DUREE : INDIVIDUALISEE MAXI 450H.....</b>	<b>1</b>
<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>I. GENERALITES.....</b>	<b>4</b>
<b>III. DESCRIPTION DES ENSEIGNEMENTS .....</b>	<b>.....</b>
III.A. MATIERES ENSEIGNEES.....	5
III.A.2. DECOUVERTE DES ACTIVITES.AGRICOLES .....	5
III.A.3. BESOINS DE COMPETENCES.....	6
III.A.5. ACQUISITION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR.....	6
III.A.6. STAGE EN ENTREPRISE.....	6
III.A.7. ELABORATION DE MON PLAN D'ACTION.....	6
III.A.8. SANTE.....	6
<a href="#">III.A.9.LUTE CONTRE LA PRECARITE.....</a>	6
III.B. METHODESPEDAGOGIQUES.....	7
III.C. DEROULEMENT DES ENSEIGNEMENT INDIVIDUALISES : .....	8
<b>IV. LE CORPS ENSEIGNANT.....</b>	<b>.....</b>
<b>V. CONDITIONS FINANCIERES .....</b>	<b>.....</b>
<b>VI. CANDIDATURE ET MODALITES D'INSCRIPTION .....</b>	<b>.....</b>
VI.A. NIVEAU DE RECRUTEMENT.....	8
VI.B. PROCEDURE DE RECRUTEMENT.....	8
<b>VII. LES DEBOUCHES.....</b>	<b>9</b>
<b>VIII. EVALUATIONS.....</b>	<b>.....</b>



## 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 a 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 situé 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 14 000 ha 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 525 heures rémunérées selon votre situation par les ASSEDI C ou La Région Languedoc Roussillon.

Son réseau relationnel immense avec le monde du travail rural et agricole mais aussi sur la filière maraîchère départementale, le place en première ligne dans sa capacité à faire découvrir le travail et immerger en entreprise les personnes qui se cherchent professionnellement.

Au plan local, les activités agricoles et rurales représentent un potentiel d'emploi immense et une qualité de vie attirante pour des personnes en recherche d'insertion.

Les débouchés de cette formation se situeront donc soit sur des emplois d'exécution en maraîchage, viticulture, pépinière et jardinerie, soit sur l'accès à des formations qualifiantes agricoles sur le département.



## I. GENERALITES

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 m<sup>2</sup> dont 10 000 m<sup>2</sup> 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. OBJECTIFS DE LA FORMATION :

En termes de savoirs:

Connaître les activités porteuses d'emploi.

Connaître les bassins d'emplois agricoles.

Acquérir les connaissances nécessaires à la mise en œuvre de son projet agricole.

Connaître les techniques de recherche d'emploi.

Connaître les filières de formation professionnelle agricole.

En termes de savoir-faire:

Choisir un métier.

Tirer partie des périodes en entreprise pour confirmer ou ajuster son projet.

Faire le point sur ses ressources et ses motivations.

Pratiquer les savoir-faire maraîchers de base.

Faire valoir ses aptitudes auprès d'employeurs ou organismes de formation.

En termes de savoir-être :

Contribuer au fonctionnement d'une entreprise.

Se situer dans la vie sociale et professionnelle.

Confirmer ses choix de métiers.

Déterminer les pistes d'action à mobiliser pour exercer le métier choisi.



### III. DESCRIPTION DES ENSEIGNEMENTS

#### III.a. Matières enseignées

##### III.a.1. Tableau récapitulatif

U.V.	Intitulé des modules	Durée
1	DECOUVERTE DES ACTIVITES AGRICOLES.	35 h
2	BESOIN DE COMPETENCES DES ENTREPRISES ET POSITIONNEMENT DE CES COMPETENCES	35h
3	DECOUVERTE DES METIERS PAR LE STAGE EN ENTREPRISE	45h
4	ACQUISITION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR	181 h
5	STAGE EN ENTREPRISE	105h
6	ELABORATION DE MON PLAN D'ACTION	35h
7	SANTE	7h
8	DEVELOPPEMENT DURABLE	7h

##### III.a.2. Découverte des activités agricoles

Découverte des secteurs professionnels agricoles serristes : maraîcher, floriculture, pépinière, jardinerie et des formations existantes.

Visites d'entreprises.

Rencontre avec des salariés et employeurs agricoles.

##### III.a.3. Besoin de compétences des entreprises et positionnement de ces compétences

Choix d'une palette de métiers possibles.

Observation des compétences requises.

Positionnement individuel et analyse des écarts.

Plan d'acquisition des compétences.

#### III.a.4. Découvertes des métiers par le stage en entreprise

Découverte des métiers envisagés par immersion entreprises  
Pratique des savoirs être en entreprise.

#### III.a.5 Acquisition des connaissances et savoirs

Les serres et abris,  
Le sol et le hors sol,  
L'irrigation et la fertilisation,  
Le climat,  
La protection phytosanitaire,  
Les cultures légumières et florales,  
La viticulture,  
Enseignement général,  
Entretien des matériels et outils,  
Communication vente,  
Décoration florale et présentation artistique des produits.

#### III.a.6. Stage en entreprise

Pratique en entreprise et mise en œuvre des savoirs faire et savoirs être.

#### III.a.7. Elaboration de mon plan d'action

Evaluation de la période en entreprise.  
Positionnement final des compétences maîtrisées et à acquérir.  
Rédaction de son projet professionnel.  
Formalisation de son plan d'action.  
Techniques de recherche d'emploi.

#### III.a.8. Santé

Prévention des risques santé.

#### III.a.9. Développement durable

Lutte contre la précarité.



### 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 m<sup>2</sup>, 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. Le cadre campagnard et humain du CNF de Théza représente un soutien réconfortant car les participants sont actifs, donc utiles au collectif mais sans exigence de productivité ni de rendement. Le fonctionnement est donc idéal pour se ressourcer, souffler et bâtir un projet personnel accompagné par une équipe chaleureuse de professionnels de l'insertion.

### III.c. Déroulement des enseignements individualisés

- La formation dure entre 1 à 450 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 enseignants, interviennent ponctuellement pour des aspects théoriques en informatique, communication et vente directe.

## V. CONDITIONS FINANCIERES

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

## VI. CANDIDATURE ET MODALITES D'INSCRIPTION

### VI.a. Niveau de recrutement

Fin de scolarité.

### VI.b. Procédure de recrutement

Le candidat est orienté par les services publics de l'emploi ANPE, PIJ, CIO, Cap emploi, MLJ, PAIO. Il sera rapidement convoqué à un entretien de sélection.



## VII. LES DEBOUCHES

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

Les débouchés de cette formation se situeront soit sur des emplois d'exécutions en maraichage, viticulture, pépinière et jardinerie, soit sur l'accès à des formations qualifiantes agricoles sur le département.

## VIII. EVOLUTIONS

Règles d'évaluation

- Evaluation individuelle : Sur livret individuel de formation.
- 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.
- Entretiens hebdomadaires : Ces entretiens ont lieu avec les deux formateurs technico-économiques et permettent d'avoir une vision d'ensemble des progrès du stagiaire.