Apprentissage

${f C}$ hâteaulin

Lycée de l'Aulne















Baccalauréat professionnel Conduite de Productions Horticoles

Ouvrier hautement qualifié, il exerce son activité dans une entreprise ou exploitation horticole ou pépinière. Il exécute les travaux et maîtrise la conduite des ateliers de production. Il participe aux décisions et au pilotage de l'exploitation. Après quelques années d'expériences le salarié peut devenir responsable d'exploitation et chef d'entreprise horticole.

Conditions d'admission et procédure

- Avoir suivi une seconde de la spécialité
- Ou être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de la spécialité
- Ou sur dérogation, issue d'une autre seconde ou titulaire d'un diplôme de niveau 4 d'une autre spécialité ou 3 ans d'activités professionnelles dans le domaine
- Au-delà de 29 ans possible sous condition : contacter le CFA
- Signeruncontratd'apprentissage oude profession nalisation
- AFFELNET ou dossier de candidature à demander auprès du CFA
- Entretien de positionnement avec l'équipe pédagogique (individualisation du parcours possible)



> Objectifs

- Assure l'acquisition d'une qualification professionnelle concrète;
- Permet d'exercer des métiers de :
 - Chef d'exploitation;
 - Responsable d'exploitation;
 - Second d'exploitation ou encore Ouvrier hautement qualifié
- Poursuite possible d'études : BTSA Production horticole, BTSA Aménagements Paysagers, CS Conduite de la production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales, etc.

> Organisation de la formation

- Formation d'une durée de 1350 h maximum
- Démarrage de la formation en septembre
- Délai d'accès à la formation : au maximum dans les 3 mois qui suivent le début du contrat.
- Alternance:
 - 19 semaines de cours au CFA et 33 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés) en 1ère année.
 - 20 semaines de cours au CFA et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés) en 2ème année.

> Modalités d'évaluation et délivrance du diplôme

Certification du diplôme : Contrôles en cours de formation et épreuves terminales.

Pédagogie

> Contenu de la formation

Domaine commun

Français, Anglais, Education Physique et Sportive, Education Socio Culturelle, Histoire-Géographie, Écologie, Mathématiques,





CFA - CFPPA de Kerliver Kerliver 29460 HANVEC Tél: 02 98 20 00 08 cfppa.hanvec@educagri.fr www.cmk29.educagri.fr

fiche RNCP n° 31694











Baccalauréat professionnel Conduite de Productions Horticoles

Informatique, Sciences physiques, Biologie végétale.

Domaine professionnel

Reconnaissance des végétaux, fonctionnement de l'entreprise, économie de la filière, techniques horticoles, gestion de l'atelier, mise en marché, conduite et maintenance des matériels et des équipements.

> Les plus de la formation

• Formation à forte orientation «Agriculture Biologique»

Voyage d'étude

Visites d'entreprises, salons professionnels ...

• Innovation et suivi d'expérimentation sur l'exploitation.

> Accompagnement & moyens pédagogiques

• Entretien avec l'équipe pédagogique et soutien scolaire

Aménagements de parcours individualisé

Appui à la signature du contrat d'apprentissage

Salle informatique - Centre de ressources

Mise en situation professionnelle - Plateaux techniques

> Insertion et indicateurs

Indicateurs sur: https://www.inserjeunes.education.gouv.fr

• Taux de réussite : en attente de données

• Taux de satisfaction : en attente de données

• Taux d'insertion professionnelle : en attente de données

Frais, salaire, et aides

• Formation gratuite: les coûts de formation sont pris en charge par les Organismes Financeurs de l'Apprentissage (OPCO).

• Simulation de la rémunération et des aides : alternance.emploi.gouv.fr

• Aide possible aux frais annexes (hébergement, restauration, premier équipement, permis).

 Salaire des apprentis
 (% du SMIC pouvant être ajusté en fonction de la convention collective et du parcours antérieur de l'apprenti).

Période d'apprentissage / Âge	De 16 à 18 ans	De 18 à 21 ans	De 21 à 26 ans	Plus de 26 ans
1 ^{ère} année	27 %	43 %	53 %	100 %
2 ^{ème} année	39 %	51 %	61 %	100 %
3 ^{ème} année	55 %	67 %	78 %	100 %

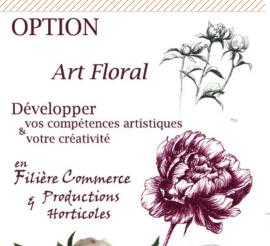
Hébergement, transport et restauration

Par la route: 20 mn de Quimper, 45 mn de Brest. Et 45 mn de Morlaix et Carhaix... Par le car: réseau de transport public Breizhgo (www.breizhgo.bzh).
Par le train: Gare de Châteaulin, via Quimper ou Brest.
Hébergement possible du dimanche soir au vendredi en internat.

A partir de la gare SNCF, le lycée met en place une navette le <mark>lu</mark>ndi matin et vendredi en fin de cours pour effectuer le trajet gare-lycée



Nos bâtiments sont accessibles aux personnes en situation de handicap.





Lycée de l'Aulne Rocade Parc Bihan 29150 CHÂTEAULIN Tél: 02 98 86 05 43 legta.chateaulin@educagri.fr

Coordinateurs de formation : Isabelle FAVÉ et Jean-Luc DELALANDES











