



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

« EMPLOYE POLYVALENT EN JARDINERIE FLEURISTERIE ».

Durée : Individualisée
Du 03/11/08 au 31/12/09



CNF Perpignan Théza
Km7 RN 114 66200 Théza
Pyrénées-Roussillon

Sommaire



.....1

DUREE : INDIVIDUALISEE1



.....4

INTRODUCTION4



.....5

I. GENERALITES.....5

II. UN ENSEIGNEMENT EN PLEINE ADEQUATION AVEC L'EVOLUTION DU MARCHÉ ACTUEL DES FRUITS, DES FLEURS, DES LEGUMES, ET DU JARDINAGE MAIS AUSSI AVEC LE MARCHÉ DU TRAVAIL.....5

III. LES ACQUIS A L'ISSUE DE LA FORMATION.....6

III. DESCRIPTION DES ENSEIGNEMENTS6

DEROULEMENT DES ENSEIGNEMENTS INDIVIDUALISES:6

IV. A. 2 RECAPITULATIF DES MATIERES ENSEIGNEES.....7

IV.A.3. LA PROTECTION PHYTOSANITAI RE8

IV.A.4 LES CULTURES FLORALES ET ORNEMENTALES8

IV. A. 5. ORGANISATION DU TRAVAIL ET DES VENTES.....8

IV.A.6. COMMUNICATION VENTE9

IV.A.7 MI SE EN SITUATI ON PROFESSI ONNELLE.....9

IV. B. METHODES PEDAGOGI QUES9

IV.C. LE CORPS ENSEIGNANT.....	10
<u>V. LES CONDITIONS FINANCIERES.....</u>	10
<u>VI. LES DEBOUCHES.....</u>	10
<u>VII. EVALUATIONS ET DIPLOME.....</u>	10
VII.A. REGLES D'EVALUATION.....	10
<u>VIII. CANDIDATURE ET MODALITES D'INSCRIPTION.....</u>	11
VIII.A. NIVEAU DE RECRUTEMENT	11
VIII.B. PROCEDURE D'ENTREE EN STAGE	11



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 de 300 anciens élèves qui accompagnent très efficacement chaque nouvelle promotion dans son entrée en activité.

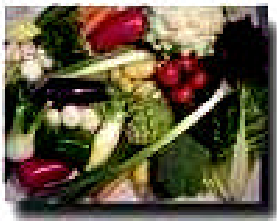
Comme son nom l'indique, le CNF (Centre National de Formation aux Métiers du Maraîchage) est centré sur la formation des serristes producteurs de fleurs et de légumes et a évolué vers les Jardineries et Pépiniéristes d'ornementation dont les lieux de vente s'apparentent aux serres de production.

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 située en pleine nature à dix minutes du centre de Perpignan.

Au plan local, on recense une cinquantaine de rayons jardinerie, près de 120 fleuristes et une soixantaine de pépinières employant près de 620 personnes. Ce secteur d'emploi de proximité ne peut se délocaliser et représente un débouché évident pour l'emploi local.

Le CNF Théza vous propose de suivre une formation gratuite à temps plein d'une durée maximale de 610 heures rémunérées selon votre situation par le Congé de formation des salariés, les ASSEDI C ou la Région Languedoc Roussillon.

Ce cycle de formation est validé par un titre Certifié de « Second d'exploitation jardinerie serriste » de niveau BAC enregistré au Répertoire National 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 qui sont 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 des fruits, des fleurs, des légumes, et du jardinage mais aussi avec le marché du travail

Le Commerce et la Décoration artistique sont intégrés à la formation technique sur la Production.

Aujourd'hui, en effet, avec la préoccupation diététique, la recherche des plaisirs et de la qualité de vie, les fleurs et les légumes 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 citadins expriment une faim de nature que le marché cherche à satisfaire en élargissant la gamme des produits proposés (légumes oubliés, mini-légumes, jeunes pousses, décoration intérieure, jardinage, espaces verts), en améliorant qualité et traçabilité tout en ayant en permanence à l'esprit la productivité et les marges bénéficiaires.

III. Les acquis à l'issue de la formation

A l'issue de leur formation, les seconds de culture devront être en mesure de seconder efficacement un Responsable d'Entreprise et d'assurer aussi l'encadrement intermédiaire des employés.

Ils devront, pour y parvenir, posséder ou acquérir les connaissances suivantes :

- En termes de SAVOIR :

Connaître l'organisation et l'animation des ventes conseils.

Connaître les outils techniques nécessaires au fonctionnement des jardinerie : Abris, magasin, climatisation, irrigation, fertilisation, maintenance, entretien, logistique.

Connaître les caractéristiques des produits mis en vente : Commerciales, Végétales, Agronomiques, Sanitaires, Culturelles.

Connaître les bases générales et informatiques.

- En termes de SAVOIR-FAIRE :

Savoir organiser son espace de vente en fonction des directives du responsable.

Savoir conduire une vente conseil en optimisant la qualité et la productivité.

Savoir entretenir la qualité d'un stock, valoriser artistiquement par la décoration, la présentation et l'emballage les produits exposés sur un espace de vente directe.

Savoir tenir une caisse d'enregistrement de vente directe et assurer l'accueil et le conseil de la clientèle.

Savoir assurer une veille technologique des installations et gérer les actions de prévention des risques sanitaires, accidentels et réglementaires.

Savoir formuler et rendre compte des activités et de l'état de la culture et des stocks disponibles pour la vente.

- En termes de SAVOIR-ETRE :

Etre sensibilisé aux enjeux économiques techniques et sociaux de l'entreprise.

Savoir communiquer pendant les activités de vendeur conseil.

Etre capable d'assurer cordialement l'accueil et le conseil de la clientèle.

Perfectionner ses connaissances et ses compétences en permanence.

Savoir se situer dans l'environnement professionnel, en comprendre l'organisation et y assurer ses propres responsabilités.

III. Description des enseignements

Déroulement des enseignements individualisés :

- La formation dure entre 1 à 610 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 (Samedi matin par roulement). Les entrées individuelles en formation se dérouleront en permanence.

IV.a. Récapitulatif des matières enseignées

U.V.	Intitulé des modules	Durée
1	La décoration florale et la présentation artistique des produits.	80 h
2	Le commerce en magasin spécialisé.	80 h
3	La protection phytosanitaire	80 h
4	Les cultures florales et ornementales	80 h
5	Organisation du travail et des ventes	80 h
6	Communication vente	60 h
7	Mise en situation professionnelle	150 h

IV.a.1 Décorations florales et présentation artistique des produits

Composition micro :

- Bouquet rond
- Bouquet de mariée
- Bouquet gerbé
- Bouquet campagnard

Composition à plat :

- Chemin de table
- Présentation à plat

Composition en hauteur :

- Piqué en pot
- Piqué en mousse
- Compositions ascendantes
- Compositions descendantes

Pratique de la composition artistique :

- La composition selon modèle
- La composition libre
- Vérification et notation
- Compléments techniques spécifiques aux produits secs.

Composition de jardin :

- Massifs

- Plantes bandes
- Bordures
- Rocailles
- Jardinières

IV.a.2. Le commerce en magasin spécialisé

Programme du module :

- L'aménagement de l'espace de vente
- Approvisionnement et entretien du rayon
- Les indicateurs de la gestion de l'exploitation
- Tenue de caisse
- Réglementation fleurs, fruits et légumes
- Hygiène et consommation

IV.a.3. La protection Phytosanitaire

Programme du module :

- Les maladies cryptogamiques des cultures sous abri
- Les principaux parasites rencontrés sous serre
- Les virus, les bactéries
- Les moyens de lutte
- Le matériel de traitement
- L'application des produits de traitement
- Résolution d'applications mathématiques

IV.a.4 Les cultures florales et ornementales

Programme du module :

- Morphologie des plantes à fleurs
- Présentation des techniques culturales
- Plantes fleuries
- Fleurs coupées de saison
- Arbustes d'ornementation

Reproduction :

- Greffages végétaux
- Bouturages
- Repiquages
- Semis

IV.a.5. Organisation du travail et des ventes

Programme du module :

- Communication
- Management

- Approche de l'organisation du travail en magasin et serres
- Analyse de l'organisation des chantiers et espaces de vente
- Rentabilité des opérations en suivi entretien produits et ventes.

IV.a.6. Communication vente

Programme du module :

- Techniques d'expression, de communication et de vente
- Mathématiques élémentaires
- Informatique bureautique
- Recherche d'emploi

IV.a.7 Mise en situation professionnelle

Programme du module :

- Travaux en serre
- Suivi des cultures et entretien des produits
- Assistance du responsable
- Maintenance des équipements
- Mise en place de jardinières et de massifs
- Entretien des espaces verts
- Aménagement de l'espace de vente
- Vente conseil des produits

IV.b. Méthodes pédagogiques

L'exploitation du CNF de Théza dispose d'une superficie importante et sur laquelle sont réalisées des cultures très diversifiées et la vente directe.

Elle est un outil pédagogique essentiel de la formation et permet au stagiaire d'acquérir une véritable expérience professionnelle.

Son fonctionnement exige des stagiaires :

- Une présence permanente
- Un travail effectif et efficace

Le principe même de l'entreprise-école implique l'importance des travaux réels et concrets réalisés sur l'exploitation. Ces travaux sont encadrés par des professionnels et les stagiaires chefs de culture :

- Travaux d'entretien
- Ateliers
- Travaux pratiques
- Vente

Il est ainsi demandé au stagiaire une forte implication personnelle.

IV.c. Le corps enseignant

- Les professeurs : ils sont spécialistes de leurs domaines respectifs et sont encadrés par le coordinateur pédagogique et le chef de culture.
- Les spécialistes, interviennent ponctuellement, soit pour faire le point sur une production (La tomate, le concombre, les fleurs, les plantes en pot...), soit pour former les stagiaires à une technique de production (la composition florale, l'agriculture raisonnée, la vente directe...) soit pour former aux activités de bases (Entretien, saisies d'information, communication vente, décoration et implantations de massifs).

V. Les conditions financières

Cette formation est réalisable au titre du congés individuel 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. Les débouchés

Vendeur conseil en Jardinerie.

Employé de libre service rayon jardinerie.

Vendeur conseil en pépinière.

Employé de fleuriste.

Employé de bouquetterie industrielle.

VII. Evaluations et Diplôme

La délivrance du Diplôme repose sur un contrôle continu (moyenne des notes obtenues toute l'année) et un examen final devant un Jury de professionnels.

VII.a. Règles d'évaluation

- Evaluation individuelle : Dans chaque matière enseignée, l'intervenant définit, en début de cours, les modalités du contrôle continu dans la matière qu'il enseigne.

- Pendant les périodes de stage : Lors des activités pratiques 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 l'animateur et permettent d'avoir une vision d'ensemble des progrès du stagiaire.
- Examen de fin de stage : Les stagiaires préparent un rapport pendant toute la durée de leur formation, ce qui leur permet de mettre en application les acquis théoriques et pratiques.

VIII. Candidature et modalités d'inscription

VIII.a. Niveau de recrutement

- Titulaires d'un diplôme de niveau 5 (CAP ou BEP) agricole ou non, ou candidat pouvant justifier d'une années d'expérience dans la filière Fleurs, Jardineries, Pépinière, Vente de produits frais.

VIII.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 .

