



Réaliser des opérations de production : atelier Petits Fruits

Capacité 7 du BP REA - **Code RNCP 38093**



Objectifs

Permettre aux stagiaires de réaliser les opérations de production de l'atelier de petits fruits en Agriculture Biologique - Elaborer l'itinéraire technique de la production - Réaliser les travaux de production



Programme

- Petits fruits (framboises, fraises, myrtilles, cassis...) : définition, choix, références techniques, économiques, sociales et environnementales
- Etude de différents itinéraires techniques tenant compte des facteurs de production et des objectifs poursuivis
- Chronologie des opérations visant la conduite des productions de petits fruits
- Travaux de taille des petits fruits
- Qualité du produit, conditionnement



Evaluation et mode de validation des acquis

- Evaluation formatives au fur et à mesure Diplômant
- Evaluation certificative de la capacité organisée par un entretien oral avec le formateur suite à une expérience pratique professionnelle Certifiant Non-certifiant

En fin de formation vous recevrez :

- Une attestation de formation mentionnant les compétences acquises.
- Un certificat de réalisation
- Une attestation de validation d'UC



Public concerné

- Toute personne intéressée par la thématique
- **Effectif** : Minimum : **Aucun** - Maximum : **Aucun**



Pré-requis

- Avoir 18 ans minimum pour s'inscrire à l'examen
- Se rendre disponibilité sur les journées ou demi-journée affichées à l'emploi du temps

Durée et rythme

63 heures

Période : Toute l'année

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> En semaine | <input type="checkbox"/> Week-end |
| <input checked="" type="checkbox"/> En journée | <input type="checkbox"/> En soirée |
| <input checked="" type="checkbox"/> Temps plein | <input type="checkbox"/> Temps partiel |

Formateur

DAMMAN Julien, responsable du BP REA maraiche orientation biologique

BUCHWALTER Pauline, productrice petits fruits et intervenante CFPPA

Modalités pédagogiques & méthodes

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> En présentiel | <input type="checkbox"/> A distance |
| <input checked="" type="checkbox"/> En salle | <input type="checkbox"/> Synchrone |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sur chantier | <input type="checkbox"/> Asynchrone |

Visite d'entreprises et travaux pratiques

Formation théorique

Epreuves blanche en cours de formation

Entretien oral de validation de la capacité

Les formateurs privilégient les échanges avec les participants et l'individualisation

Possibilité de faire un stage de 70 h

Rémunération et financement

Rémunération : Non prévue

Financements :

- **Compte Personnel de Formation (CPF)** : OUI
- **Autre sources de financements possibles en fonction de votre statut.** Contactez-nous.

Tarifs

15€ de l'heure soit 945,00€ HT la formation

Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.

Indicateurs de résultats 2023/2024

- **93% de réussite** au BP REA Maraichage biologique
- **83.5%** sont en emploi, en formation ou en création d'entreprise 3 mois après la formation BP REA
- **100%** des stagiaires satisfaits de la formation BP REA

Réaliser des opérations de production : atelier Petits Fruits - Capacité 7 du BP REA



Modalités et délai d'accès

Inscription toute l'année sans délai .

Etapes d'inscription à cette formation :

Compléter le formulaire de contact sur notre site internet (www.cfppavaldoie.fr : Rubrique « Contact »)

Une personne vous contactera afin de prendre connaissance de votre projet et vous orienter sur la formation le plus adaptée à vos besoins.



Accueil des personnes en situation de handicap

Vous souhaitez savoir si votre handicap est compatible avec cette formation ou si des aménagements sont possibles ?

Prenez RDV avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

**Référente handicap : PERRIN Nadia -
03.84.58.49.62 - nadia.perrin@educagri.fr**



Contact référente administrative

BOUDELH Laura - 03.84.58.49.62
cfppa.valdoie@educagri.fr

Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h

Parking visiteurs sur le parking du gymnase Monceau

Pas de restauration collective

Pas d'hébergement possible

MAJ 11/10/2024

