



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL PRODUCTIONS HORTICOLES

(formation possible pour des adultes)

> FORMATION

- Diplôme de niveau IV
- 2 ans de formation en apprentissage (alternance CFA et entreprise)
- 4 secteurs d'activités (florale, légumière, pépinière et arboriculture)
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales.

> POUR QUI ?

Amoureux du végétal et intérêt à son évolution. Résistant physiquement, sens de l'observation. Esprit pratique et bonne habileté manuelle.

> CONDITIONS D'ADMISSION

pour les apprentis :

- Avoir moins de 26 ans
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Entrée directement en 1^{ère} pour les élèves de 2^{nde} et 1^{ère} (Générale et techno, professionnelle) ou les titulaires d'un CAP(A)
- Entretien fortement recommandé.

pour les adultes :

- Justifier d'un niveau BEP, BEPA ou d'une seconde générale (sous condition d'avoir obtenu une moyenne minimale de 10/20 en matières générales) ou professionnelle.
- Avoir une expérience dans le secteur de l'horticulture ou réaliser un PMSMP* ou un stage de découverte (à retourner au CFPPA et justificatifs d'expérience professionnelle à fournir).
- Signer un contrat de professionnalisation
- Obtenir un congé individuel de formation

*PMSMP : Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- ouvrier hautement qualifié avec une évolution possible vers un poste de chef de culture dans une entreprise horticole ou au sein d'une collectivité territoriale
 - vendeur conseil en jardinerie
 - employé dans la fleuristerie ou la décoration intérieure florale
- Le bac Pro confère la capacité professionnelle pour ceux qui souhaitent créer leur propre entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDE

- en BTSA (Production horticole, aménagement paysager, techniques de vente des produits horticoles et de jardinage ou technologies végétales) pour accéder à des postes à responsabilités : paysagiste d'intérieur, chef de culture horticole, légumières, sous serres
- en CS (Certificat de spécialisation) : Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel
- en TH (Titre Homologué) : technicien paysagiste d'intérieur, jardinier botaniste...



CONTENU DE LA FORMATION

Modalités de l'apprentissage

Alternance (semaines par an) : 27 en entreprise, 20 en CFA
 Temps de travail : 35 heures par semaine, 5 semaines de congés par an
 Salaire de l'apprenti : pourcentage du SMIC selon âge et niveau de formation

Modalités de la formation continue

27 semaines en entreprise, 20 semaines en CFA
 35 heures par semaine
 Rémunération : selon statut

Modules d'enseignement général (20h hebdomadaire)

MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	Français, Education socio culturelle, Histoire, Géographie, Documentation
MG2 : Langue et culture étrangère	Anglais ou Allemand
MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et entretien de soi	Education physique et sportive
MG4 : Culture scientifique et technologique	Mathématiques, Informatique, Physique-Chimie, Biologie, Ecologie

Modules d'enseignement professionnel (15h hebdomadaire)

MP1 : L'activité horticole et son environnement	Technologie horticole Reconnaissance des végétaux Conduite des cultures Agroéquipement Economie et gestion d'entreprise
MP2 : Choix techniques	
MP3 : Choix de végétaux et produits horticoles	
MP4 : Conduite du processus de production	
MP5 : Matériels et équipements horticoles	
MP6 : Conduite de chantiers	
MP7 : Gestion du processus de production	
MAP : Module d'adaptation professionnelle	

Complément de formation

Individualisation et activités pluridisciplinaires

ÉPREUVES D'EXAMEN

Epreuves – Modules associés (coeff)	Epreuves ponctuelles terminales (coeff)	Nombre de CCF* (coeff)
E1 – MG1 (4)	Ecrit Français 2h (2) Ecrit histoire géographie 2h (1)	3 (1) /
E2 – MG2 (1)	/	2 (1)
E3 – MG3 (1)	/	3 (1)
E4 – MG4 (4)	Ecrit Mathématiques 2h (1,5)	3 (2,5)
E5 – MP2 (2)	Ecrit Choix techniques 2h30 (2)	/
E6 – MP1 (3)	Dossier écrit + Oral 30 minutes (3)	/
E7 – MP3 à 7 + MAP (5)	/	6 (5)

* Contrôles Certificatifs en cours de Formation en classe de 1ère et Terminale.