



Baccalauréat professionnel Conduite de Productions Horticoles

4
niveau

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
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- AFFELNET ou dossier de candidature à demander auprès du CFA
- Entretien de positionnement avec l'équipe pédagogique (individualisation du parcours possible)

Caractéristiques de la formation

> 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 : BTS Métièrs du végétal, BTS 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 1^{ère} année.
 - 20 semaines de cours au CFA et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés) en 2^{ème} 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, Ecologie, Mathématiques,





OPTION

Art Floral

Développer
vos compétences artistiques
& votre créativité

en
Filière Commerce
& 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
- Option «*Art Floral*» (en fonction du parcours)

> 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 : 75 %
- Taux de satisfaction : 100 %
- Taux d'insertion professionnelle : 50% en emploi, 80% en poursuite d'études

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 lundi au vendredi en internat.

A partir de la gare SNCF, le lycée met en place une navette le lundi 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

