

OUVRIER EN MARAÎCHAGE BIO

Formation qualifiante

UN MÉTIER EN CONTACT AVEC LA NATURE, LE MARAÎCHER CULTIVE DES LÉGUMES EN PLEIN CHAMP OU SOUS SERRE.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Construire son projet et s'insérer dans une exploitation maraîchère bio
- Se situer dans le fonctionnement d'une structure de production en maraîchage biologique

CONTENU

- Appréhender les fondamentaux théoriques relatifs à la conduite de cultures maraîchères
- Connaitre et appliquer la réglementation liée à la production agricole biologique en lien avec le maraîchage, mesurer les enjeux du développement durable
- Exécuter de manière professionnelle les opérations techniques relatives à la production en maraîchage bio
- Réaliser les opérations de récolte, de conditionnement en vue de la commercialisation
- Déterminer l'outil ou le matériel mécanique adapté à la consigne, l'utiliser et en assurer l'entretien
- Appréhender les circuits de commercialisation des produits issus du maraîchage bio
- Acquérir une expérience pratique lors des stages ou des mises en situation professionnelle

PRÉ-REQUIS

- Maîtrise des savoirs de base
- Motivation
- Posséder une bonne condition physique
- Être motivé par le secteur de l'agriculture

MODALITÉS D'ACCÈS

- 1- Information collective
- 2- Entretien individuel
- 3- Tests de Positionnement

CONDITIONS D'ADMISSION & TARIFS

Aucun frais de formation ne sera demandé pour :

- Les demandeurs d'emploi
(Formation financée par la RÉGION NORMANDIE : 10 places)

RÉMUNÉRATION

Suivant la législation en vigueur et en fonction du statut.



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE - DÉLAI D'ACCÈS

- Formation du Mars 2023 à Juillet 2023.
- 336h en Centre de Formation, 168h de stage en entreprise.

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION - MALTOT

OUVRIER EN MARAÎCHAGE BIO

Bénéficiez d'un accompagnement individualisé
Restauration et hébergement possibles sur site

MÉTHODES MOBILISÉES

La formation est dispensée en présentiel.
En cas de situation exceptionnelle, la formation peut être adaptée en distanciel.

Le partage des expériences, le projet de chacun, la transmission et la réalisation d'activités sont au cœur des méthodes pédagogiques de l'équipe d'encadrement. Des intervenants extérieurs viennent enrichir les connaissances des stagiaires dans le cadre de différents modules. Les supports pédagogiques sont riches et variés, forts de l'expérience de la MFR en termes de partenariat avec les entreprises agricoles et notamment de multiples exploitants en maraîchage bio.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

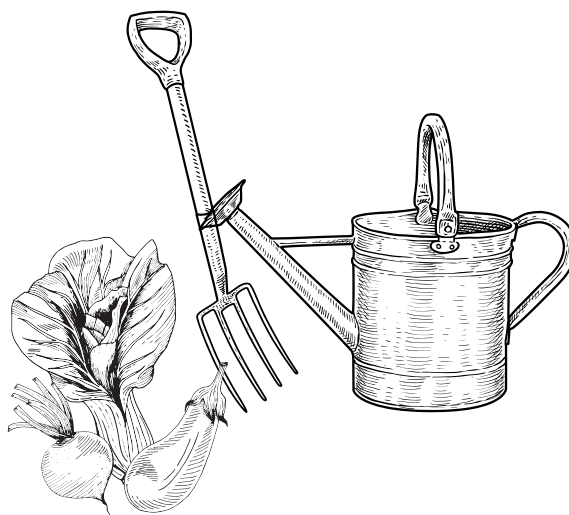
- Mise en situation de pratique professionnelle représentative de l'activité visée par les compétences suivantes : mise en place et entretien de la culture, récolte, tri, conditionnement, utilisation du matériel
- Évaluation des gestes professionnels à maîtriser en stage
- Présentation orale devant un jury d'une pratique professionnelle
- Validation du PIX (compétences numériques)
- Validation SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
- Validation PRAP (Préventions des risques liés à l'Activité Physique)
- Validation Certiphyto

ACCESSIBILITÉ

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Les formations sont accessibles pour les personnes en situation de handicap.

Vous pouvez contacter notre référente handicap : Mme Le Tual au 02 31 26 30 38.



MFR - CENTRE DE FORMATION - MALTOT

Le Château - 14930 MALTOT • 02 31 26 94 98 • mfr.maltot@mfr.asso.fr