

INTITULE DE LA FORMATION		OPERATEUR EN PRODUCTIONS LÉGUMIÈRES Action de Formation En Situation de Travail - AFEST	
DOMAINE		Maraîchage	
CERTIFICATION		CQP Opérateur en productions légumières délivré par la Branche Professionnelle – CPNE AGRICULTURE	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
<p>La formation préparatoire au C.Q.P. Ouvrier Spécialisé en Productions Légumières (O.S.P.L.) - a pour objectif de former des ouvriers qualifiés capables, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et des personnes, de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer la plantation</li> <li>• Réaliser la plantation</li> <li>• Réaliser les travaux d'entretien des cultures</li> <li>• Assurer la récolte de la production</li> <li>• Réaliser le tri et le conditionnement</li> </ul>	<p>Les personnes en recherche d'emploi peu ou pas qualifiées : infra 4 ou niveau 4 sans diplôme obtenu</p> <p>Les personnes ayant un baccalauréat de plus de 10 ans (diplôme obsolète) - Les personnes handicapées - Les habitants des quartiers politique de la ville - Les habitants des zones de revitalisation rurale</p>	<p>Maîtrise des savoirs de base Possibilité de validation par Bloc de Compétences</p>	<p>Entretien individuel et tests de positionnement Accès : Sous 48 heures</p>
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<p><b>Bloc de compétences 1</b> - Mise en place de la culture - Mettre en place la culture selon l'espèce cultivée et la technique requise en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances des végétaux et des espèces maraîchères</li> <li>• installation du paillage,</li> <li>• plantation,</li> <li>• couverture-découverte,</li> <li>• installation-désinstallation du système d'irrigation</li> <li>• règles de sécurité et port des EPI</li> </ul> <p><b>Bloc de compétences 2</b> - Entretien de la culture et récolte - Réaliser les travaux d'entretien de la culture et assurer la récolte de la production, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les opérations culturales de la plante</li> <li>• taille,</li> <li>• palissage,</li> <li>• effeuillage, ébourgeonnage,</li> <li>• désherbage</li> <li>• opérations de récolte manuelle ou mécanisée</li> </ul>	<p><b>Bloc de compétences 3</b> - Tri et conditionnement - réaliser le tri et le conditionnement des légumes selon les critères attendus (en référence aux consignes de l'entreprise).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les consignes et critères de tri</li> <li>• les critères de tolérance</li> <li>• lavage, épluchage,</li> <li>• calibrage, opération de coupe des légumes.</li> <li>• emballage, étiquetage,</li> <li>• palettisation</li> </ul> <p><b>Apports de connaissances techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes fondamentaux de l'AB</li> <li>• Connaissance de la réglementation AB</li> <li>• Agronomie et fertilité du sol</li> <li>• Connaître le végétal et ses besoins</li> <li>• Conduite des équipements</li> <li>• Production des plants</li> <li>• Protection des cultures</li> <li>• Gestion des adventices</li> </ul>		
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
Formation en situation de travail dans les entreprises partenaires			
DURÉE	DATES	LIEUX DE LA FORMATION	
31 jours en Centre et 74 jours en entreprise	du 2 mai 2024 au 14 octobre 2024	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt et Entreprise maraîchère	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 5 425 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels : formateur interne		Poursuite possible en Formation agricole de niveau 4 (Titre de Technicien Entrepreneur en Agriculture, ...)	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			