

Cultive ton avenir durablement !

Maraîcher Bio Formation de chef d'entreprise (2 ans)



OÙ SUIVRE CETTE FORMATION ?



Centre IFAPME de Dinant
Rue Fétis, 61 (Site Remacle)
5500 Bouvignes
Tél. : 082 213 580
@ : secretariat@cfpmadinant.be
www.dinant.ifapme.be



Centre IFAPME Huy-Waremme
Rue de Waremme, 101
4530 Villers-le-Bouillet
Tél. : 085/ 271 340
@ : villers@centrefapme.be
www.centrelhw.ifapme.be



Centre IFAPME Luxembourg
Rue de la Scierie, 32
6800 Libramont
Tél. : 061 223 336
@ : lux@ifapme.be
www.luxembourg.ifapme.be



Centre IFAPME de Mons
Avenue du Tir, 79A
7000 Mons
Tél. : 065 356 000
@ : mbc@ifapme.be
www.centrembc.ifapme.be

LE MÉTIER

Le maraîcher bio réalise les opérations de mise en culture (semis, repiquage, traitement, récolte...) d'espèces végétales maraîchères selon les règles de sécurité et les objectifs d'exploitations (commerciaux, qualitatifs...). Il peut réaliser les opérations de conditionnement des produits récoltés, coordonner une équipe ou diriger une exploitation. »

Le maraîcher bio axe son activité sur des systèmes de culture durables, des produits diversifiés et de qualité, une protection de l'environnement renforcée, une attention accrue portée à la biodiversité et la protection des intérêts des consommateurs.

L'activité de maraîchage s'effectue à l'extérieur ou sous serre. Elle s'exerce au sein d'entreprises horticoles, maraîchères ou pépiniéristes en relation avec différents interlocuteurs (exploitant, chef de culture, conseillers techniques, clients...). Elle varie selon le mode de production (sous serre, plein champ, ...) et le type de produit (primeur, fleur, champignon, ...). Le maraîcher travaille au rythme des saisons selon des horaires flexibles et décalés et doit donc posséder une bonne condition physique.

TITRES DÉLIVRÉS

La réussite de la formation de « Maraîcher bio » permettra d'obtenir au terme de deux années de cours comprenant la réussite des cours professionnels, des cours de gestion et d'un travail de fin d'études (TFE) :

- le diplôme de chef d'entreprise « Maraîcher/Maraîchère Bio »
- le certificat relatif aux connaissances en gestion de base
- la phytolice P2

LA FORMATION

1ère année (148 heures de cours professionnels)

- Productions maraîchères « bio » (préparation du sol, travaux de semis, plantation, multiplication de plantes, entretien des cultures)
- Activités spécifiques liées à la production maraîchère (Gérer les équipements d'irrigation, de chauffage, d'aération, d'éclairage sous serre ou de plein champ, travaux en hauteur)
- Phytolice P2 (utilisateur à usage professionnel).
- Accompagnement TFE (suivi du TFE)

92 heures de gestion : Esprit d'entreprendre, création d'entreprise, législation, stratégie commerciale, gestion commerciale, aspects comptables.

2ème année (148 heures de cours professionnels)

- Productions maraîchères « bio » (récolte, stockage de productions maraîchères, programmes de prévention)
- Activités spécifiques liées à la production maraîchère (conditionnement de productions maraîchères et pratiques alternatives)
- Phytolice P2 (utilisateur à usage professionnel).
- Gérer l'exploitation maraîchère (gestion comptable, administrative et commerciale d'une exploitation maraîchère bio, collaboration avec d'autres professionnels)
- Accompagnement TFE (suivi du TFE)

38 heures de gestion : aspects fiscaux et financiers

ACCESSIBILITÉ

- > Dès 18 ans
- > être titulaire d'un certificat d'apprentissage en lien avec la profession **ou**
- > être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire inférieur ou du certificat de l'enseignement secondaire du second degré (C2D) dans les sections : générale, technique ou artistique **ou**
- > être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel et, dans ce cas, être en possession du certificat de qualification

L'auditeur sera également admis, sous réserve de l'accord du Conseiller pédagogique de l'IFAPME, s'il est titulaire d'un Certificat de l'enseignement secondaire du second degré de l'enseignement professionnel et qu'il justifie d'une expérience professionnelle d'au moins 3 années (exercée au cours des 10 dernières années), en lien avec la formation choisie, en tant que chef d'entreprise ou collaborateur assumant régulièrement des responsabilités liées à la formation.

6 Bonnes raisons de vous former en alternance avec l'IFAPME

1. APPRENDRE UN MÉTIER AVEC DES PROS

Les formateurs sont des professionnels, issus du terrain, qui partagent leur savoir-faire et leur expérience.

2. DU CONCRET TOUS LES JOURS

Entre formation pratique et réalité de l'entreprise : pas le temps de s'ennuyer !

3. UN MINIMUM DE COURS POUR UN MAXIMUM D'EXPÉRIENCE !

+/- 8H de cours par semaine (cours techniques et de gestion)

4. UN STAGE EN ENTREPRISE

Un stage devra être réalisé pour valider vos années de formation. Celui-ci peut se faire par un stage non-rémunéré (de min. 500h/2 ans). Vous aurez également la possibilité de signer une convention de stage qui vous permettra d'acquérir, au sein d'une entreprise la maîtrise du métier. La formation comprend +/- 8h de cours en centre de formation et +/- 30h de stage. En tant qu'apprenant, vous percevrez une allocation mensuelle qui évolue chaque année > www.ifapme.be/allocations

5. UN EMPLOI

84% des apprenants certifiés trouvent un emploi dans les 6 mois qui suivent la fin de leur formation ou poursuivent leur spécialisation.

6. UN ENCADREMENT PROFESSIONNEL TOUJOURS À VOS CÔTÉS

Dès la signature de la convention de stage, des équipes de professionnels vous accompagnent tout au long de votre formation. Le référent de l'IFAPME sera votre interlocuteur privilégié. Prenez contact avec lui > www.ifapme.be/services
Votre référent vous fixera un rendez-vous afin de conclure la convention.



**Institut wallon
de Formation en Alternance
et des Indépendants et Petites
et Moyennes Entreprises**

Un réseau de Services et de Centres de formation répartis sur 16 sites dans toute la Wallonie.

www.ifapme.be

Tout sur les formations et l'alternance

0800 90 133

Appelez **gratuitement** nos conseillers
(du lundi au vendredi, de 8h à 16h15)

PLAN
MARSHALL
4.0

UNION DURCÉENNE
Fonds social européen



UNION EUROPEENNE



Wallonie

Avec l'aide de l'Union Européenne et de la Wallonie

MES NOTES

[illegible]