

Renforcez votre équipe 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@cfpmedinant.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

VOS BESOINS

Vous vous êtes investi dans le « bio », développez vos activités et seriez tenté de former un collaborateur à un type de production qui respecte les systèmes et les cycles naturels tant appréciés par le consommateur aujourd'hui.

UNE SOLUTION !

L'apprenant renforce durablement et valablement vos équipes tout en intégrant votre culture d'entreprise.

En complément de l'apprentissage du métier dans votre entreprise, l'apprenant suit un programme de formation dynamique en prise directe avec vos activités. Le programme de formation est, en effet, adapté et enseigné par des experts et professionnels issus du secteur.

Devenir patron-formateur avec l'IFAPME c'est aussi l'occasion de transmettre un savoir et son expérience, de donner goût au métier parce qu'un professionnel est avant tout celui qui aime son métier.

LES COMPÉTENCES

Au terme de sa formation, l'apprenant que vous aurez accueilli au sein de votre entreprise maîtrisera les techniques de productions maraîchères « bio » ; il saura comment gérer une exploitation maraîchère, maîtrisera la phase de commercialisation des produits et sera apte à répondre aux exigences légales en matière de phytolice (P2).

UNE FORMATION INÉDITE !

Pour la première fois, le réseau IFAPME propose cette formation dans l'air du temps dans les Centres IFAPME de Dinant, Huy, Libramont, et Mons.

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.

5 Bonnes raisons de former en Alternance avec l'IFAPME

L'ALTERNANCE, AVEC L'IFAPME,

C'EST UNE SOLUTION

WIN WIN !

1. UN RENFORT POUR VOS ÉQUIPES

Progressivement, l'apprenant exécute des tâches de plus en plus complexes et vous permet de décrocher des contrats supplémentaires.

2. FORMER À VOTRE IMAGE ET VOTRE CULTURE D'ENTREPRISE

Dès le départ, l'apprenant acquiert les gestes techniques et savoir-faire que vous lui transmettez. Il les mettra en œuvre au bénéfice de votre entreprise.

3. UN COÛT SALARIAL PROGRESSIF ALLÉGÉ

En contrepartie de son investissement, l'apprenant qui aura conclu une convention de stage dans votre entreprise reçoit une allocation mensuelle évolutive. Des incitatifs financiers existent > www.ifapme.be/allocations

4. UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Le délégué à la tutelle ou référent de l'IFAPME sera votre interlocuteur privilégié.

5. UNE FORMATION DYNAMIQUE, PAR DES PROFESSIONNELS

Le programme de formation est conçu, adapté et enseigné par des experts et professionnels actifs de votre secteur.



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)

VOS NOTES



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