

# CQP ouvrier(ère) spécialisé(e) en production légumière



## Contexte

En France, la surface agricole utile en 2014 était de 27 millions d'hectares dont 226 745 ha pour les légumes (hors pommes de terre) représentant 1% de la SAU. Environ 5,5 millions de tonnes ont été récoltées en 2014 soit une progression de 5 % par rapport à 2010. 19 % de la production est exportée mais le solde des échanges reste négatif avec 1 865 736 T importées principalement d'Espagne et d'Italie. La pomme de terre est une production à part : 131 000 ha cultivés pour 6,354 millions de tonnes récoltées. La France est le 4<sup>e</sup> producteur de pommes de terre dans l'Union européenne

Sur les 29 941 exploitations produisant des légumes, 6 418 exploitations sont en agriculture biologique et cultivent une surface de 17 411 ha pour ce type d'agriculture.

Toujours en 2014, 20% de la production de légumes étaient destinées à la transformation soit 1,067 millions de tonnes de légumes majoritairement transformés en légumes de conserve et ¼ en surgelés.

Les achats de légumes dans les circuits de distribution se font principalement en magasins et hard discount (70 %) puis sur les marchés et/ou primeurs (23 %). La vente directe reste limitée avec 5 % des ventes. source : CPNE

## Métiers

L'ouvrier(ère) agricole en production légumière réalise des opérations de mise en culture telles que, semis, repiquage, suivi sanitaire, récolte, selon les règles d'hygiène, sécurité et les objectifs d'exploitation.

La conduite d'engins et les opérations de conditionnement des produits sont des tâches occasionnelles possibles.

L'activité s'exerce au sein d'une entreprise dont la taille peut varier. Le contact est permanent soit avec le directeur de l'entreprise agricole, soit avec le responsable de culture ou le chef d'équipe.

Le métier peut s'exercer à l'extérieur, en plein champs, ou à l'intérieur, sous-serre ou culture hors sol. La saisonnalité des produits a une forte influence sur la fluctuation du rythme de travail.

## Objectifs de la formation

Formation Certifiante: Préparer un certificat National de niveau 3 (CAP)

RNCP 5592 CPF 10706 Code ROME : A1414.1402

Devenir Ouvrier Spécialisé en productions légumières et végétales, plein champs ou sous abri.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de : Préparer l'emplacement de la culture de pleine terre - Mettre en place et entretenir un système d'irrigation - Réaliser les plantations - Entretenir la culture, la protéger des maladies, parasites et ravageuses et détecter les maladies - Intervenir sur le développement des adventices - Assurer la récolte manuelle des produits en veillant au respect et à la qualité du produit - S'intégrer à une équipe de travail et assurer ponctuellement l'accompagnement technique de travailleurs saisonniers.

## Public concerné

Salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion de + de 18 ans

## Prérequis des participants

Justifier d'une expérience professionnelle ou d'un stage de validation de projet dans le domaine - Avoir un projet professionnel dans les métiers de l'agriculture - Avoir des aptitudes au travail en extérieur - Réaliser un entretien préalable de positionnement

## Contenu

3 blocs de compétences "cœur de métier"

Mise en place de la culture

Réaliser les opérations selon l'espèce cultivée et la technique requise.-identifier les végétaux et connaître leurs spécificités - optimiser les plants - matériel, outillage et sécurité

Entretien de la culture et récolte

Réaliser les travaux d'entretien et la récolte dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et des personnes - comprendre le végétal - intervenir sur la croissance du végétal - reconnaître les "ennemis" et ajouter son travail - récolter les végétaux

Tri - Conditionnement

Réaliser le tri et le conditionnement des légumes (vrac, sachet, barquette,...) - réaliser les opérations de tri, de préparation des légumes selon les commandes et le temps imparti - réaliser les opérations de conditionnement et de palettisation selon les commandes et le temps imparti - appliquer les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en lien avec les opérations de tri et de conditionnement

## Méthodes et moyens

L'approche pédagogique alterne des apports théoriques, des acquisitions pratiques en entreprise et des échanges d'expérience entre participants.

## Mode de validation des acquis

L'accompagnement vers la certification repose essentiellement sur la préparation à l'examen. - Un plan d'évaluation est remis au stagiaire. Il connaît ainsi les objectifs de chaque situation d'évaluation ainsi que les périodes - Deux épreuves préparatoires sont proposées afin de mesurer les acquis et de mettre en œuvre les remédiations, si besoin, avant de poursuivre la progression - Les entretiens de suivis, bilans collectifs ainsi que le livret de suivi font partie des éléments clés de l'accompagnement vers l'obtention de la certification - évaluation finale par un jury professionnel - Délivrance du diplôme par un Jury paritaire national

## Indicateurs de performance de la formation en 2020/21

Taux de satisfaction :



Taux de réussite :



Taux d'insertion



## Intervenants

Référent de formation : Vincent HEISLEN, formateur et ingénieur agro, ouvrier agricole et une équipe pluridisciplinaire.

Le CFPPA68 est certifié Qualiopi et Quali'formAgri au titre des actions de formation, des actions permettant de valider les acquis de l'expérience (VAE) . Son système de management de la qualité est certifié AFAQ ISO 9001.



163 heures en centre - 54 heures en entreprise



Rouffach



à convenir

## Tarifs 2024

Nous contacter

Formation accessible en formation continue, en contrat de professionnalisation ou en VAE.

La formation donne droit à une rémunération en fonction du dispositif de prise en charge. Nous contacter

Pratique : Accès facile en transport en commun (SNCF, BUS) - Accès internet, outils informatiques - Restauration collective privilégiant les produits bio et locaux - Centre de Ressources et Documentaire et d'Information (CDR/CDI) - Terrain d'application: Les jardins du Pflixbourg

NOUS CONTACTER : accueil : 03.89.78.73.07 - [cfppa.rouffach@educagri.fr](mailto:cfppa.rouffach@educagri.fr)