



MODE DE VALIDATION :  
DIPLOMANT



# CONDUIRE DURABLEMENT UN VERGER EN MILIEU TROPICAL

Code CPF	Code RNCP	Code Certifinfo	Formacode(s)
	38093	84985	21052

NIVEAU 4



## OBJECTIFS

Acquérir les connaissances techniques et scientifiques pour maîtriser les outils techniques et les pratiques professionnelles nécessaires à la conduite d'un atelier de production fruitière prenant en compte l'environnement, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que les différents cahiers des charges existants de l'actuelle réglementation (standard, bio, label,...).

## DEROULEMENT DE LA FORMATION

Capacité d'accueil : 12 stagiaires minimum  
 Durée moyenne totale : 90 heures

- centre de formation : 90 heures
- heures de stage en entreprise : 0
- De mai à décembre

Recrutement : septembre à avril

## COUT DE LA FORMATION

A partir de 12 euros TTC\*  
 de l'heure/stagiaire  
 Activité non soumise à la TVA  
 ( Article 261 4-4a du CGI )  
 \* Selon financement

## PUBLIC CONCERNE

- Agriculteurs, salarié-e-s,
- porteurs de projet,
- Demandeurs d'emploi

## CONDITIONS D'INSCRIPTION

Entretien et tests

## PRE-REQUIS

Avoir au moins 18 ans

## CERTIFICATEUR

Ministère de l'Agriculture et de la  
Souveraineté alimentaire

FORMATION CONTINUE

## SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

BP REA

## DEBOUCHES

## FINANCEMENTS POSSIBLES



Aide pour les  
demandeurs  
d'emploi



Aide individuelle à la  
formation pour les  
demandeurs d'emploi



Pour les salariés et  
les demandeurs  
d'emploi



Pour abondement d'un  
CPF individuel ou  
CPF transition  
professionnelle pour  
les salariés



CPF individuel +  
AUTOFINANCEMENT  
pour les salariés et les  
demandeurs d'emploi

ACCES AUX PERSONNES  
EN SITUATION  
DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, les conseillers sont à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifique et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

# 1 UNITÉ CAPITALISABLE (UC) ÉVALUÉE EN SITUATION PROFESSIONNELLE BLOC DE COMPETENCES

## COMBINER LES DIFFÉRENTES ACTIVITÉS LIÉES À LA CONDUITE D'UN VERGER EN MILIEU TROPICAL

### Diagnostic de performances, notamment agroécologique :

- Être capable d'évaluer quelques forces et fragilités de l'atelier au regard de ses performances économiques, environnementales et sociales

### Elaboration d'itinéraires techniques :

- Être capable de montrer comment s'articulent les différentes activités de l'atelier pour obtenir la meilleure performance globale de l'entreprise.

## METTRE EN ŒUVRE LES OPÉRATIONS LIÉES À LA CONDUITE D'UN VERGER EN MILIEU TROPICAL

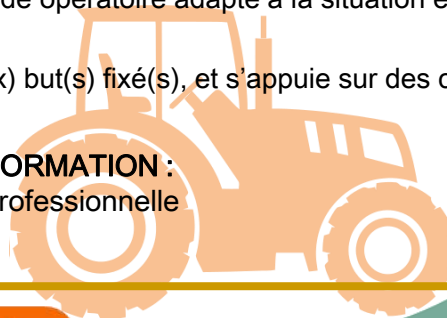
### Adaptation de l'intervention à la situation :

- Être capable de déterminer l'intervention adéquate et le mode opératoire adapté à la situation et au contexte.

### Qualité de l'intervention :

- Être capable de réaliser un travail de qualité, conforme au(x) but(s) fixé(s), et s'appuie sur des critères qualitatifs pour commenter son action.

**EVALUATION FIN DE FORMATION :**  
Evaluation en situation professionnelle



### PLAN D'ACCES



#### SITE DU LORRAIN

Direction du Marigot :  
Prendre l'entrée à droite 50 mètres avant la station ESSO (Rue du Tabac)  
En Direction du Lorrain :  
Prendre l'entrée à gauche 50 mètres après la station ESSO

#### SITE DU ROBERT

En direction du FRANCOIS :  
Prendre l'entrée à droite après le radar  
En direction du ROBERT  
Prendre à gauche après la pharmacie « YOLES »

### MODALITE D'EVALUATION DES OBJECTIFS

- Validation de l'UC en entretien d'explication
- Attestation d'obtention d'UC
- Évaluation à chaud de satisfaction en fin de formation.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Salle de cours
- Salle informatique
- Exploitation agricole de l'EPLFPA

### INDICATEURS 2023

- Taux de réussite : 100% ( 1/1)
- Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : //
- Taux d'appréciation : 100%

### INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires de formation en présentiel :

7h30 -11h45 / 12h30-14h30

Parking visiteurs

Restauration collective possible uniquement sur le site du ROBERT (sauf pendant les congés scolaires) : tarif 4,35 € le repas

Date enregistrement de la certification : 18/03/2017

### CONTACTEZ LE SECRÉTARIAT

Site du Robert  
Four à Chaux  
97231 le Robert  
05.96.65.40.98 / 06.96.22.83.08  
cfppa.le-robert@educagri.fr

<https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/cfppa>

Site du Lorrain  
Cité Vallon  
97231 le Lorrain  
05.96.53.41.09 / 06.96.24.01.79  
cfppa.le-lorrain@educagri.fr

