UNE ÉCOLE DE PRODUCTION, UNE AUTRE FAÇON D'APPRENDRE UN MÉTIER

CHAQUE SEMAINE :

1/3 de théorie

+

2/3 de pratique en un même lieu

POUR QUI ?

Jeunes de 15 à 18 ans, tout public.
Seul critère d'admission : la motivation, l'envie de se former.

UNE EFFICACITÉ DÉMONTRÉE

- Près de **90 %** de diplômés
- Environ **100 %** de taux d'embauche
- **50 %** des élèves poursuivent leurs études

"Apprendre un métier aux côtés de professionnels en fabriquant des produits ou en proposant des services pour de vrais clients.
Se former sous statut scolaire, en petit effectif, en alternant pratique et théorie en un unique et même lieu."

FERME ÉCOLE GRAINES D'AVENIR

2, rue Pierre Nicole
78114 Magny-les-Hameaux

Accès en transport en commun :

- Ligne SQY Bus 464 - arrêt Buloyer / Port Royal
- Ligne connectée aux RER B et C, Transiliens U et N

Les écoles de production sont des écoles techniques privées hors contrat à but non lucratif.

Fédération Nationale des Écoles de Production (FNEP)
www.ecoles-de-production.com

contact@ferme-ecole.org
www.ferme-ecole.org
facebook.com/Graines.Avenir.Ferme.Ecole
06.60.53.88.42

Dir. communication SQY - Création B. Piol - Fév. 2021 © C. Lauté - Shutterstock

Ferme Ecole Graines d'Avenir

SOUTENU PAR LA FÉDÉRATION DES ÉCOLES DE PRODUCTION – école de PRODUCTION – La réussite pro pour tous

SAINT QUENTIN EN YVELINES – Terre d'innovations

Ferme Ecole Graines d'Avenir

Tu aimes la nature, tu as envie d'un métier technique, manuel, varié et créatif ?

Tu veux planter, récolter et vendre des fruits et légumes ou des végétaux ?

Alors viens nous rejoindre !

SOUTENU PAR LA FÉDÉRATION DES ÉCOLES DE PRODUCTION – école de PRODUCTION – La réussite pro pour tous

SAINT QUENTIN EN YVELINES – Terre d'innovations

LA FORMATION
DE LA FERME ÉCOLE GRAINES D'AVENIR

LES DEUX PREMIÈRES ANNÉES

Préparation au CAP primeur et acquisition des techniques et savoir-faire professionnels du métier.

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

- Réceptionner, stocker, prendre soin et préparer les fruits et légumes
- Réaliser la coupe et l'emballage des grosses pièces
- Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples
- Réaliser la fraiche découpe, des jus, des soupes et d'autres préparations

Mise en valeur et vente des fruits et légumes

- Réaliser les activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal
- Mettre en place l'étal et l'affichage
- Conseiller et orienter le client dans ses choix
- Vendre des fruits et légumes
- Gérer les opérations d'encaissement
- Concourir à l'animation du point de vente

Le programme et l'examen comprennent également les matières générales : français, mathématiques…

Le diplôme peut se préparer généralement en 2 ans après la 3ème.

UNE FORMATION INNOVANTE, QUALIFIANTE ET INSÉRANTE VERS DES MÉTIERS QUI RECRUTENT

- **La vente en commerce de détail**, en rayon fruits et légumes de grande surface ou de magasin spécialisé (bio, multifrais) ; en jardinerie
- **La production végétale ou de fruits et légumes** dans une exploitation agricole ; dans des entreprises du paysage ou des collectivités
- **La création, l'entretien et l'animation des espaces comestibles urbains** au sein des entreprises du paysage, des sociétés de services ou des collectivités territoriales

LES ATOUTS

- L'acquisition de **compétences multiples** (production, transformation, vente) :
  - **gage d'une bonne connaissance de la filière** des fruits et légumes frais ou des végétaux
  - menant vers **un emploi durable et varié** dans les différents métiers du secteur
  - **différenciantes** sur le marché du travail
- Une formation sur 3 ans qui prépare à **2 diplômes professionnels d'État**
- Un cadre d'apprentissage privilégié, en **lien étroit avec la nature**
- La **possibilité de poursuivre ses études** en bac professionnel

LA TROISIÈME ANNÉE

Préparation au titre professionnel d'ouvrier de production maraîchère et acquisition des compétences associées.

Multiplier des végétaux en production horticole

- Identifier un végétal et contrôler son état sanitaire
- Semer, bouturer, marcotter et diviser, réaliser le greffage de végétaux

Mettre en place et assurer le suivi de cultures de végétaux

- Protéger les végétaux des parasites, maladies et adventices.
- Mettre en place des cultures hors sol et pleine terre de végétaux
- Assurer les apports en eau et en élément fertilisants
- Réaliser les opérations culturales

Réceptionner, préparer et conditionner des végétaux, conseiller la clientèle

- Réceptionner et contrôler une livraison de végétaux
- Préparer et conditionner en fonction d'une consigne orale ou d'un bon de commande
- Aider et conseiller la clientèle pour l'achat