

Parcours Professionnalisant

AGRUMES/OLIVIERS

SOUS RÉSERVE ACCORD DU CONSEIL RÉGIONAL

Condition d'accès :

*Vous êtes **demandeur d'emploi** ou **salarié**

*Entretien de motivation, réunion information collective

* Sans qualification

Votre statut :

*Vous serez **Stagiaire de la formation continue**

- Orienté par la Mission locale (—de 26 ans).

- Sur prescription du Pôle emploi, Plie, Cap emploi (+ de 26 ans).

Financement :

*Nous contacter

***A charge du stagiaire** : EPI

(chaussures + gants), matériel d'écriture, clé USB, calculatrice.

Alternance :

***330h de formation au CFPPA** et **70h** de stages professionnels en entreprise en relation avec votre projet

*Calendrier : Janvier à Mars

Evaluations :

*Formation en **Modulaire**

*Evaluations en situations professionnelles et remise d'attestations de compétences à **chaque module professionnel**

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

88, chemin des Maures - BP 50099
06602 ANTIBES Cedex

Téléphone : 04 92 91 02 33

Télécopie : 04 93 33 79 05

E-mail : cfppa.antibes@educagri.fr

Site web : www.vertdazur.educagri.fr

 CFPPA Antibes



Le **Parcours Professionnalisant Agrumes/Oliviers** permet l'acquisition des techniques de taille, d'entretien et de récolte ainsi que des connaissances permettant la protection des vergers et la diversification des débouchés commerciaux.

Ce parcours sera dispensé à Menton, ville propice à la culture des Agrumes et Oliviers.



Le projet

- **S'insérer rapidement** dans le secteur de la **production**.
- Préparer et réaliser **des chantiers de taille et récolter en respectant la saisonnalité**
- Poursuivre dans des **formations professionnelles/diplômantes**

Les débouchés

Ouvrier dans les exploitations agricoles de production fruitière.

La Formation

Le parcours est prévu en modulaire pour élargir le portefeuille de compétences regroupant certification (CP7 du CAPa) et attestations de technicité



Modules

- M1 : Les connaissances de bases
- M2 : Connaissances et utilisation du matériel en toute sécurité
- M3 : Pratiques adaptées aux postes de travail et respectueuses de l'environnement (SST, Certiphyto)
- M4 : Taille des oliviers
- M5 : Techniques de plantations et travail du sol
- M6 : Taille des oliviers
- M7 : Récolte, transformation et commercialisation des produits

Tout au long du parcours :

Elaboration du projet professionnel, valorisation des expériences de formation et des stages en entreprises autour d'analyses des pratiques, préparation à l'emploi...

