



BTS Métiers du Végétal : Alimentation, Ornement et Environnement

PERIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DUREE

2 ans

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français – ESC
- ❖ Anglais
- ❖ EPS
- ❖ Économie
- ❖ Mathématiques
- ❖ Physique Chimie
- ❖ Informatique

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Proposer un pilotage stratégique du système de production
- ❖ Conduire des systèmes de culture spécialisée et leurs milieux
- ❖ Organiser le travail dans le système de production
- ❖ Accompagner au changement technique

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de ce diplôme exerce les métiers de chef de culture ou de second d'entreprise d'une ou des unité(s) de production en milieu rural, péri urbain ou urbain, ou technicien de culture dans une station de recherche ou expérimentale, une structure d'appui conseil aux producteurs, un service de collectivité territoriale, une association d'insertion, voire en émergence, des structures en charge de développement d'agricultures urbaines.

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ Biologie-Ecologie
- ❖ Gestion Entreprise
- ❖ Productions végétales
- ❖ Production horticole
- ❖ Agro Equipement
- ❖ EIL Enseignements d'initiative locale
- ❖ Projet Professionnel

PARTICULARITES DU CENTRE

Travail dans un cadre agréable et environnement adapté.

Les effectifs raisonnables en classe permettent un accompagnement personnalisé.

Une équipe pédagogique engagée.

Présence de partenaires professionnels sur le site l'école : pépinière, maraîchage.

Travaux pratiques sur les 9 hectares de jardin-école composé d'un arboretum et de plus de 2000 références de végétaux.

5 domaines : Algues, légumes, fleurs, fruits et pépinière sur le site de l'école.

Des logiciels d'infographie performants



ÉVALUATION DE LA FORMATION

CCF en semestrialisation



LIEU DE FORMATION

UFA Saint Ilan
52 rue de Saint Ilan
CS90014
22360 Languoux



RENSEIGNEMENT

Téléphone : 02 96 52 58 58

secretariat.ufa@hortilan.cneap.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

Octobre 2023

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier autour d'un système de productions de microalgues (dont un photobioréacteur (majoritairement pour la chlorelle) et un « raceway » (production majoritairement inspirée pour la spiruline)
- ✓ Réalisation de travaux collaboratifs
- ✓ Apports théoriques

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Être titulaire d'un diplôme de niveau 4

RECRUTEMENT

- ✓ Information collective – Test de positionnement
- ✓ Etude du dossier de candidature : lettre de motivation, projet professionnel
- ✓ Entretien individuel

DUREE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

1350 heures en Centre et 1630 heures en entreprise.

18 semaines en première année en centre, 21 semaines en deuxième année.

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

- ✓ Autres BTS
- ✓ Licence (ex : Licence pro mention productions végétales)
- ✓ Ecole d'Ingénieur

VALIDATION

Bac+2 : DEUG, BTS, DUT, DEUST : 5 (anciennement III)

BTS Métiers du Végétal : Alimentation, Ornement et Environnement

Code RNCP : 36773

