

Une école de production, une autre façon de se former au métier :

“faire pour apprendre”



■ POUR QUI ?

Jeunes dès 15 ans.

Principaux critères d'admission : la motivation et l'envie de se former au métier.

■ CHAQUE SEMAINE :



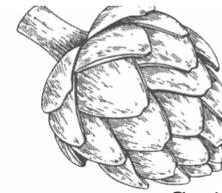
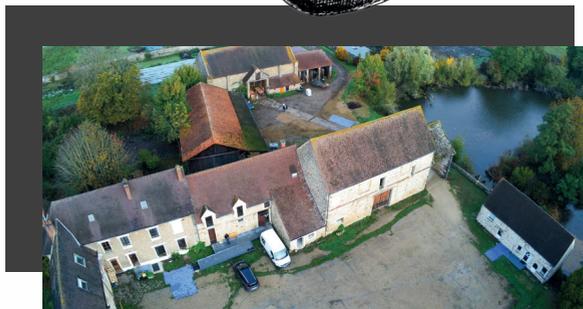
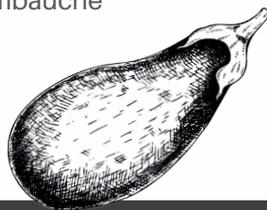
+



- Un apprentissage du métier sous statut scolaire, en conditions réelles, en proposant des produits et services à de vrais clients, accompagnés et encadrés par des professionnels.

■ UNE EFFICACITÉ DÉMONTRÉE

- Environ **90 %** de réussite au diplôme
- Près de **100 %** d'embauche



Graines d' **Ferme école**
AVENIR

ÉCOLE
DE PRO
DUCTION

École de Production Graines d'Avenir

Ferme de Buloyer
2, rue Pierre Nicole
78114 Magny-les-Hameaux



Accès en transport en commun :

- Ligne SQY Bus 5145 - arrêt Buloyer / Port Royal
- Ligne connectée aux RER B et C, Transiliens U et N
- Accès par piste cyclable

La Fédération Nationale des Écoles de Production (FNEP) est un réseau d'établissements privés d'enseignement technique, à but non lucratif, reconnus par l'État.

www.ecoles-de-production.com

01 79 92 75 36

contact@ferme-ecole.org

www.ferme-ecole.org



Partenaires :



Tu veux devenir un expert des fruits
et légumes, de la graine à l'assiette ?



Tu aimes la nature, faire pousser les plantes,
récolter, cuisiner, mettre en valeur et vendre
fruits, légumes et végétaux ?



Tu cherches un métier d'avenir original,
technique, varié et créatif, qui embauche les
jeunes ?

Alors viens nous rejoindre !



■ LA FORMATION DES DEUX PREMIÈRES ANNÉES

Acquérir une expertise dans les fruits et légumes.



OBJECTIF : obtenir le CAP Primeur avec les compétences suivantes :

● Approvisionnement et stockage :

- réception des produits
- agréage

● Préparation :

- contrôle de la fraîcheur et de la qualité des produits
- fraîche découpe
- créations artistiques simples
- réalisation de corbeilles, de jus, soupes et autres préparations.

● Mise en valeur :

- contrôle de l'hygiène de l'étal
- théâtralisation du rayon
- étiquetage

● Vente :

- accueil et conseil client
- vente additionnelle
- pesée
- tenue de caisse

Avec l'opportunité exceptionnelle d'apprendre à cultiver des fruits et légumes en agriculture biologique.

Dans le programme, un tiers du temps est consacré aux enseignements généraux : français, mathématiques ... et théâtre !



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

À la sortie de la formation

- Vendeur de fruits, légumes et plants
- Préparateur de commande
- Ouvrier horticole et/ou maraicher
- ...

Avec quelques années d'expérience

- Chef de Rayon
- Négociant
- Agréeur de fruits et légumes
- Chef de culture
- ...



■ LES ATOUTS

Un accompagnement resserré dans les apprentissages des connaissances générales et professionnelles, mais aussi axé sur la bienveillance, l'estime de soi, l'autonomisation, le savoir-vivre et le savoir-être.

Le tout dans une école située dans une ferme agroécologique, cadre d'apprentissage privilégié en lien étroit avec la nature.



■ LA TROISIÈME ANNÉE (optionnelle)

Approfondir et valoriser les connaissances horticoles et maraichères

OBJECTIF : obtenir le titre professionnel d'ouvrier de production horticole **habituellement réservé aux adultes**

● Multiplication des végétaux en production horticole :

- identification, contrôle d'un végétal et de son état sanitaire
- semis
- bouturage
- réalisation du greffage de végétaux.

● Mise en place et suivi de cultures de végétaux :

- protection des végétaux des parasites et adventices
- mise en place des cultures hors sol et pleine terre de végétaux
- respect des apports en eau et en élément fertilisants

● Réceptionner, préparer et conditionner des végétaux :

- réception et contrôle d'une livraison de végétaux
- préparation et conditionnement
- aide et conseil à la clientèle pour l'achat



Photo de Nicolas Duprey