

**Agro**   
**Campus**  
**Dijon**

 **CFPPA Dijon**  
**Quetigny**

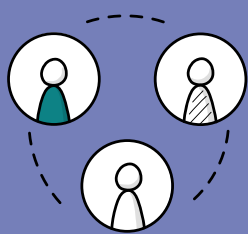


FICHE RNCP 34744

**BREVET PROFESSIONNEL**  
**RESPONSABLE DE PRODUCTIONS LÉGUMIÈRES,**  
**FRUITIÈRES, FLORALES ET DE PÉPINIÈRES**



ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE**  
**DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT



### VOLUMES D'ACTIVITÉS

En moyenne 160 stagiaires en formations longues et plus de 500 dans le cadre des formations courtes.



### DES SECTEURS QUI RECRUTENT

Durant la période 2020 - 2022, 78% des apprenants ont trouvé un emploi dans les 3 mois suivants leur formation.



### ÉQUIPES À L'ÉCOUTE

Une équipe engagée dans la réussite de ses apprenants, avec entretiens et bilans réguliers.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'ouvrier hautement qualifié, le futur chef de culture ou chef d'exploitation, exerce son activité dans des contextes très variés ; plein champs, cultures sous abris ou hors sol.

Trois grandes spécialités se distinguent : l'horticulture, le maraîchage et les plantes aromatiques et médicinales. Autour de ces productions se sont développés des modes de conduites en accord avec les problématiques environnementales. Les cultures biologiques et l'approche agro systémique requièrent un haut niveau de qualification.

## LES PRÉREQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans et être libre de tout engagement.
- Faire valider votre projet professionnel lors d'un entretien de recrutement auprès de notre équipe.
- Faire valider votre projet professionnel par un prescripteur.
- Avoir obtenu un diplôme de niveau 3 (niveau CAP/BEP), ou justifier de 12 mois de travail à temps plein dans le domaine de l'agriculture.

Le diplôme sera délivré en fin de formation en justifiant d'au moins 12 mois d'activité professionnelle à temps plein et de la validation de l'ensemble de vos modules.

## UNE FORMATION QUI S'ADAPTE AUX BESOINS

Les Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale ou à l'Emploi sont élaborées par l'établissement en partenariat avec les professionnels en ayant pour objectifs :

- De permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement.
- D'ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités et des fonctions pour répondre au mieux aux besoins des professionnels et aux attentes de la clientèle.
- En cas de validation partielle du diplôme, vous avez jusqu'à 5 ans pour valider les UC manquants.

## QU'APPREND-T-ON EN BREVET PROFESSIONNEL RESPONSABLE DE PRODUCTIONS LÉGUMIÈRES, FRUITIÈRES, FLORALES ET DE PÉPINIÈRES?

Le BP RPLFFP est un diplôme de niveau 4 qui a pour objectif de former des responsables ou des chefs d'exploitation amenés à exécuter les activités suivantes :

- Planifier, coordonner le travail et répartir les tâches.
- Vérifier le respect de la réglementation.
- Suivre, observer et organiser les chantiers de productions.
- Assurer la multiplication des végétaux ainsi que la protection des cultures.
- Récolter, conditionner et stocker les produits.
- Assurer la maintenance des matériels et des installations.
- Choisir les équipements en fonction des travaux à réaliser.
- Enregistrer et interpréter des données techniques et économiques liées au suivi des productions et à la traçabilité des produits.
- Participer à la vente des produits sur l'exploitation ou à l'extérieur.
- Encadrer des salariés de l'exploitation.



À noter : Le BP RPLFFP offre la possibilité de valider en parallèle de l'obtention du diplôme et pendant la formation :

- CIPP opérateur
- SST

## COMMENT S'ORGANISE L'ENSEIGNEMENT ?

Le BP se déroule sur une année scolaire avec 1200 heures de formation comprenant :

- 780 h en centre
- 420 h en entreprise

La formation en entreprise se déroule sur 3 périodes distinctes réparties en fonction de la saisonnalité du métier.

La formation est construite sous forme d'Unités Capitalisables (UC) et comprend :

- 2 unités capitalisables générales (UCG) faisant l'objet d'une VAA\* (les UCG1 et UCG2 peuvent être validées par équivalence académique)
- 6 UC professionnelles (UCP)
- 2 UC techniques (UCT)
- 2 unités capitalisables d'adaptation régionale et à l'emploi (UCARE)

\*VAA : Validation des Acquis Académiques



## QUELS MÉTIERS ?

- Salarié hautement qualifié ou chef d'entreprise en horticulture, maraîchage ou dans la vente de produits horticoles (secteur public ou privé)
- Ouverture aux concours de catégorie B

## QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- Certificat de spécialisation
- BTS Production Horticole
- BTS Aménagements Paysagers
- BTS Commercialisation des Produits Horticoles



## LE CONTENU DE LA FORMATION :

Le diplôme de Responsable d'Atelier de Production Horticole, est délivré après l'obtention des douze unités capitalisables évaluées via un plan d'évaluation reprenant les temps forts du métier. Les épreuves sont validées par des entretiens d'explicitation reprenant des pratiques professionnelles réalisées sur les lieux de stage ou lors de travaux pratiques en situation.

### Connaître les végétaux, planifier une culture, et calculer son coût :

- Construire un planning annuel et rédiger un coût de production
- Identifier les plantes de serres chaudes et de serres froide

### Réaliser un état des lieux d'un système de production :

- Mettre en œuvre un tour de cultures sous abris
- Assurer le suivi technique des cultures sous abris
- Gérer les cultures et organiser le travail seul ou en équipe

### Mettre en œuvre des méthodes de protection des cultures dans une unité de production :

- Réaliser une étude environnementale
- Participer aux interventions de lutte phytosanitaire

### S'intégrer dans l'environnement professionnel d'une entreprise privée ou d'un organisme public :

- Rédiger un compte rendu de séquence en entreprise
- Construire son projet professionnel

### S'adapter aux diverses évolutions du métier en élargissant ses compétences :

- Connaissance des plantes à parfums aromatiques et médicinales
- Élaborer un projet de fleurissement à l'aide de plantes vivaces en respectant un cahier des charge



## LES FINANCEMENTS :

La formation est financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté et le FSE. En tant que demandeur d'emploi vous serez indemnisé par Pôle emploi ou l'ASP. En tant que salarié, votre formation peut être financée par les dispositifs CPF et Transition Professionnelle, renseignez-vous auprès de nos services.



## SATISFACTION ET RÉUSSITE :

Sur notre site internet, [agro-campus-dijon/cfppa-dijon-quetigny.fr](http://agro-campus-dijon/cfppa-dijon-quetigny.fr) ou en scannant le QR Code (l'ensemble des indicateurs sont accessibles sur simple demande) :





## TECHNIQUES D'ENCADREMENT ET DE SUIVI ET OBTENTION DU DIPLÔME

- Chacune des formations est suivie par un coordonnateur et une assistante de formation attitrée.
- Des entretiens et des bilans auront lieu régulièrement pour vous guider et vous aider dans vos démarches.
- Des visites et des appels téléphoniques en entreprises permettront de faire le lien pendant vos périodes en entreprise.
- Vos jours de présence seront comptabilisés par demi-journée et un récapitulatif hebdomadaire sera réalisé puis transmis au financeur.
- Trois entretiens, en présence de vos prescripteurs, auront lieu dans le déroulé de l'année afin de vérifier votre avancement dans votre projet professionnel et vous orienter.
- Un jury organisé par DRAAF et constitué de professionnels ainsi que de formateurs d'autres CFPPA se réunira en fin de formation pour étudier votre dossier et valider votre diplôme.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- En plus d'une équipe de formateurs expérimentés, un référent handicap peut être sollicité.
- Le centre dispose d'un ensemble d'ateliers pédagogiques adaptés à l'acquisition des compétences professionnelles propre à votre formation. En outre, vous serez amené à utiliser le pôle paysager, le tunnel de maçonnerie, l'atelier fer, la plateforme de manœuvre, ainsi que de 5 hectares d'espaces vert support des travaux pratiques.
- Notre établissement possède des aménagements spécifiques aux personnes à mobilité réduite.
- Un parcours individuel (FOAD) peut vous être proposé après entretien préalable.
- Vos formateurs en accord avec le coordonnateur, proposeront différentes modalités pédagogiques, adaptées aux compétences professionnelles, et aux besoins de la formation (webinaire, atelier, possibilité de cours à distance...).
- Une salle de restauration sur place est possible aux conditions précisées dans le livret d'accueil.

**En cas d'intérêt, veuillez nous retourner le dossier de candidature complété, accompagné d'une lettre de motivation, d'un CV.**

**Une réponse vous sera adressée dans les meilleurs délais.**

**Agro **  
**Campus  
Dijon**  
** CFPPA Dijon  
Quetigny**

### NOS COORDONNÉES :



21 Bd Olivier de Serres - BP 42 - 21801 QUETIGNY



03 80 71 80 40



cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr



Coordinateur de la formation : frederic.bisiaux@educagri.fr

**SCANNE  
MOI**



agro-campus-dijon.fr