

Avril 2009



CAPA

Certificats d'aptitude professionnelle agricoles
préparés dans l'académie d'Amiens

CAPA >>

Entretien de l'espace rural

Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agroalimentaire

Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes

Lad jockey / Lad driver (en 1 an)

Maréchalerie

Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions animales

Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions végétales

Productions horticoles spécialité pépinières

Productions horticoles spécialité productions florales et légumières

Services en milieu rural dominante accueil vente, dominante services aux personnes

Soigneur d'équidés

Travaux paysagers

Vigne et vin

CAPA Entretien de L'espace rural



Son titulaire peut travailler en tant qu'ouvrier qualifié chargé des travaux d'entretien de sites dégradés ou abandonnés, en respectant l'équilibre écologique : fauchage, débroussaillage, travaux de bûcheronnage, plantation.

Il peut effectuer l'aménagement de zones de loisirs, de sentiers de randonnées, de chemins de halage...

Il utilise divers matériels (tronçonneuse, tondeuse, motoculteur...) et en assure l'entretien courant.

Il travaille seul ou en équipe sur les instructions d'un chef d'équipe, d'un conducteur de travaux ou du chef d'entreprise.

Le métier s'exerce dehors le plus souvent et par tous les temps. Ses déplacements sont fréquents. Ce professionnel peut être amené à porter de lourdes charges.

► DEBOUCHES

Il peut travailler pour une entreprise privée ou au sein d'une collectivité locale ou territoriale, d'un syndicat intercommunal ou d'une association de protection de la nature, d'animation rurale ou de loisirs.

Le développement des structures pour les loisirs et la préoccupation croissante pour le cadre de vie en font une activité en expansion.

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) paysagiste
- Jardinier(ière) d'espaces verts
- Ouvrier(ière) qualifié(e) en entretien de l'espace rural

► PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES MATIERES

En Picardie, ce diplôme est préparé **uniquement par apprentissage**.

La formation est découpée en 8 **unités capitalisables** (UC) : 7 nationales et 1 régionale.

Domaine technologique et professionnel

UC 11 : Les élèves apprennent des notions de biologie végétale, d'écologie, de chimie minérale. Ils apprennent à reconnaître différents végétaux, à connaître le fonctionnement de différents écosystèmes, à évaluer le degré d'acidité d'un sol ou encore la présence d'éléments chimiques dans certains engrais...

UC 12 : Les élèves apprennent à utiliser différents matériels (motoculteur, tondeuse, débroussailleuse, tronçonneuse...) tout en respectant les consignes de sécurité. Ils savent entretenir et réparer si besoin le matériel. Ils apprennent à réaliser divers travaux d'entretien et d'aménagement d'un espace rural : tonte, plantation, taille d'arbres et arbustes, débroussaillage, travaux simples de bûcheronnage

Domaine mathématiques

UC 2 : Etre capable de mobiliser des mathématiques pour résoudre des problèmes simples de la vie sociale et professionnelle.

Domaine expression et communication

UC 4 : Etre capable de s'exprimer et de communiquer par oral et par écrit dans les situations de la vie professionnelle et sociale.

Domaine économique et professionnel

UC 51 : Etre capable de participer à la vie sociale, professionnelle et culturelle, dans le but de s'insérer dans le monde actuel.

UC 52 : Etre capable de décrire un organisme ou une entreprise d'aménagement ou d'entretien de l'espace rural dans son environnement socioprofessionnel.

Domaine hygiène, sécurité, éducation physique

UC 7 : Etre capable de mettre en œuvre des comportements moteurs adaptés à des situations professionnelles et sociales.

+ 1 UC d'adaptation régionale ou à l'emploi.

► EXAMEN

Pour obtenir ce CAPA, il faut avoir validé les 8 unités capitalisables durant les 2 années. Les candidats peuvent repasser les UC non obtenues et conserver pendant 5 ans le bénéfice des UC acquises.

► POURSUITE D'ETUDES

Le CAPA est conçu pour une insertion directe dans la vie active. Il est cependant possible de compléter cette formation.

Par exemple :

- Certificat de spécialisation agricole (CSA) Taille et soins des arbres
- Certificat de spécialisation agricole (CSA) Tracteurs et machines agricoles, utilisation et maintenance
- Bac Pro Travaux Paysagers
- Brevet professionnel (BP) Travaux paysagers
- Brevet professionnel agricole (BPA) Travaux des aménagements paysagers
- Brevet de technicien agricole (BTA) Aménagement de l'espace spécialité gestion de la faune sauvage

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

- CFA agricole départemental, Abbeville (80) : spécialisation maintenance et réparation des matériels et outils courants
- Maison familiale rurale des Etangs de la Haute Somme, Eclusier-Vaux (80) : spécialisation fleurissement et aménagement des rivières

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'horticulture et du paysage », « Agents techniques de la fonction publique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Industrie agroalimentaire

spécialité ouvrier de conduite de
machine automatisée de
fabrication ou de
conditionnement en
agroalimentaire



Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés qui exercent dans les entreprises de fabrication de produits alimentaires (charcuterie, plats cuisinés, conserves, transformation laitière, chocolaterie et confiserie, biscuiterie et pâtisserie). En Picardie, ce CAPA concerne le **secteur de l'industrie charcutière**.

Les différentes activités qui composent le métier de cet ouvrier sont les suivantes :

- il participe aux différentes étapes de la production, réception des matières premières, préparation, fabrication, conservation et conditionnement, au cours d'un processus le plus souvent automatisé ;
- lorsqu'il exerce dans le cadre de la fabrication, le titulaire de ce CAPA est le plus souvent spécialisé dans la conduite d'une machine réalisant une étape du processus continu ;
- lorsqu'il exerce dans le cadre du conditionnement, il conduit une ou plusieurs machines complexes voire une ligne complète.

D'autre part :

- il s'assure en permanence de l'obtention et du maintien du niveau d'hygiène et de sécurité requis et respecte strictement les consignes ;
- il contrôle à son niveau le résultat de son travail, décèle les anomalies ou incidents pouvant donner lieu à des défauts ou à des dysfonctionnements ;
- il s'occupe du nettoyage de ses machines, veille à leur bon fonctionnement et à leur entretien.

Il travaille le plus souvent en équipe et exerce son activité sous la responsabilité d'un chef d'atelier ou d'un chef d'équipe qui lui communique des instructions précises.

► DEBOUCHES

Aujourd'hui, la tendance globale est au développement des machines et à l'automatisation surtout dans les grosses unités. Pour y répondre, on recherche davantage d'ouvriers très qualifiés, de techniciens et d'ingénieurs que par le passé.

Cependant, même si le niveau de qualification augmente, l'industrie agroalimentaire reste une industrie employant beaucoup d'ouvriers, notamment aux chaînes de fabrication et de conditionnement qui représentent 55 à 70 % des effectifs de l'entreprise.

Le titulaire de ce CAPA peut travailler dans les entreprises industrielles de l'agroalimentaire et les industries charcutières.

METIER ACCESSIBLE

- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES MATIERES

En Picardie, ce diplôme est préparé **uniquement par apprentissage**.

La formation est découpée en 8 **unités capitalisables** (UC) : 7 nationales et 1 régionale.

Domaine expression et communication

UC4 : Expression française et communication écrite et orale

Domaine mathématiques

UC 2 : Mathématiques

Domaine économique et professionnel

UC 51 et 52 : vie sociale et professionnelle, organisation économique de l'entreprise et son environnement

Domaine hygiène, éducation physique et sportive

UC 7 : principes élémentaires d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie appliquée

Domaine technologique et professionnel

UC 11 : Connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour la préparation, la fabrication et la conservation des produits : les apprentis apprennent à interpréter une fiche technique de production.

UC 12 : préparation du poste de travail, conduite d'une ou plusieurs machines automatisées en respectant les fiches techniques de production, contrôle des paramètres des machines, repérage des éventuels dysfonctionnements, entretien et nettoyage des machines automatisées et de l'environnement de travail en fonction des consignes reçues.

UC régionale : les apprentis sont formés à la polyvalence. Ils connaissent les modes opératoires de deux autres postes de travail sur un ou deux ateliers contigus de l'entreprise.

► EXAMEN

Pour obtenir ce CAPA, il faut avoir validé les 8 unités capitalisables durant les 2 années. Les candidats peuvent repasser les UC non obtenues et conserver pendant 5 ans le bénéfice des UC acquises.

► POURSUITE D'ETUDES

Le CAPA est conçu pour une insertion directe dans la vie active. Il est cependant possible de compléter cette formation.

Par exemple :

- Bac Pro Bio-industries de transformation
- Bac Pro Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires
- Brevet Professionnel (BP) Industries agroalimentaires

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

CFA IFRIA
41 avenue Paul Claudel
80480 Dury
Tél. : 03 22 53 23 19

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de la matière au produit »
- Zoom « Les métiers des industries alimentaires »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Industrie agroalimentaire

spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires



Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés qui exercent dans les entreprises de fabrication de produits alimentaires (charcuterie, plats cuisinés, conserves, transformation laitière, chocolaterie et confiserie, biscuiterie et pâtisserie). En Picardie, ce CAPA concerne le **secteur de l'industrie charcutière**.

Les différentes activités qui composent le métier de l'ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires sont les suivantes :

- L'ouvrier participe à une ou plusieurs étapes de fabrication du produit : préparation des matières premières, fabrication, conservation et conditionnement.
- Il est polyvalent et doit connaître la variété des produits et des procédés de fabrication correspondant au secteur de production.
- Il surveille les conditions d'ambiance et d'hygiène, vérifie la qualité des produits finis.
- Il entretient les installations (nettoyage, désinfection...) et intervient en cas d'anomalie ou d'incident.

► DEBOUCHES

Aujourd'hui, la tendance globale est au développement des machines et à l'automatisation surtout dans les grosses unités. Pour y répondre, on recherche davantage d'ouvriers très qualifiés, de techniciens et d'ingénieurs que par le passé.

Cependant, même si le niveau de qualification augmente, l'industrie agroalimentaire reste une industrie employant beaucoup d'ouvriers, notamment aux chaînes de fabrication et de conditionnement qui représentent 55 à 70 % des effectifs de l'entreprise.

Le titulaire de ce CAPA peut travailler dans les entreprises industrielles de l'agroalimentaire et les industries charcutières.

METIER ACCESSIBLE

- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES MATIERES

En Picardie, ce diplôme est préparé **uniquement par apprentissage**.

La formation est découpée en 8 **unités capitalisables** (UC) : 7 nationales et 1 régionale.

Domaine expression et communication

UC4 : Expression française et communication écrite et orale

Domaine mathématiques

UC 2 : Mathématiques

Domaine économique et professionnel

UC 51 et 52 : vie sociale et professionnelle, organisation économique de l'entreprise et son environnement

Domaine hygiène, éducation physique et sportive

UC 7 : principes élémentaires d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie appliquée

Domaine technologique et professionnel

UC 11 : Connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour la préparation, la fabrication et la conservation des produits : les apprentis apprennent à interpréter une fiche technique de production.

UC 12 : apprentissage des modes opératoires et des gestes d'un poste principal de travail, par exemple dans l'industrie charcutière : tâches non automatisées (désossage, dépiéçage, préparation des produits), procédés de fabrication (préparation des pâtes pour la production de pâtés, de saucisses, procédés de cuisson, étuvage...).

UC régionale : les apprentis sont formés à la polyvalence. Ils connaissent les modes opératoires de deux autres postes de travail.

► EXAMEN

Pour obtenir ce CAPA, il faut avoir validé les 8 unités capitalisables durant les 2 années. Les candidats peuvent repasser les UC non obtenues et conserver pendant 5 ans le bénéfice des UC acquises.

➤ **POURSUITE D'ETUDES**

Le CAPA est conçu pour une insertion directe dans la vie active. Il est cependant possible de compléter cette formation.

Par exemple :

- Bac Pro Bio-industries de transformation
- Bac Pro Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires
- Brevet Professionnel (BP) Industries agroalimentaires

➤ **OU SE FORMER EN PICARDIE**

- **En apprentissage :**

CFA IFRIA

41 avenue Paul Claudel

80480 Dury

Tél. : 03 22 53 23 19

➤ **POUR EN SAVOIR PLUS**

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de la matière au produit »
- Zoom « Les métiers des industries alimentaires »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes



Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés qui exercent dans les entreprises d'abattage et de transformation des viandes (viande de boucherie et volailles).

Les différentes activités qui composent le métier de l'ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes sont les suivantes :

- L'ouvrier participe à une ou plusieurs étapes de production : abattage des animaux vivants, découpe et élaboration de morceaux et de produits consommables, travail et conditionnement des coproduits (abats...).
- Il est capable d'occuper plusieurs postes de travail et doit bien connaître les méthodes correspondant à une ou plusieurs espèces animales.
- Il surveille les conditions d'atmosphère (froid et humidité), d'hygiène et de sécurité, vérifie la qualité des produits.
- Il entretient les équipements et matériels : réglage, nettoyage, désinfection...

Son activité s'exerce le plus souvent en atmosphère froide et humide dans les odeurs caractéristiques du produit à traiter et requiert pour certains postes des capacités physiques (habileté, résistance, dextérité, force...). Enfin, il travaille le plus souvent en équipe et sous la responsabilité d'un chef d'atelier ou d'un chef d'équipe qui lui communique des instructions précises.

► DEBOUCHES

Il travaille dans les entreprises industrielles de transformation des viandes et les entreprises d'abattage.

METIER ACCESSIBLE

- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

► PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES MATIERES

En Picardie, ce diplôme est préparé **uniquement par apprentissage**.

La formation est découpée en 8 **unités capitalisables (UC)** : 7 nationales et 1 régionale.

Domaine expression et communication

UC4 : Expression française et communication écrite et orale

Domaine mathématiques

UC 2 : Mathématiques

Domaine économique et professionnel

UC 51 et 52 : vie sociale et professionnelle, organisation économique de l'entreprise et son environnement

Domaine hygiène, éducation physique et sportive

UC 7 : principes élémentaires d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie appliquée

Domaine technologique et professionnel

UC 11 : Connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour la préparation, la fabrication et la conservation des produits : les apprentis apprennent à interpréter une fiche technique de production.

UC 12 : apprentissage des modes opératoires et des gestes d'un poste principal de travail : réception des animaux vivants, abattage, découpe, préparation des pièces de viande et des produits élaborés (rôtis, brochettes...), conditionnement et étiquetage.

UC régionale : les apprentis sont formés à la polyvalence. Ils connaissent les modes opératoires de deux autres postes de travail sur un ou deux ateliers contigus de l'entreprise.

► EXAMEN

Pour obtenir ce CAPA, il faut avoir validé les 8 unités capitalisables durant les 2 années. Les candidats peuvent repasser les UC non obtenues et conserver pendant 5 ans le bénéfice des UC acquises.

➤ **POURSUITE D'ETUDES**

Le CAPA est conçu pour une insertion directe dans la vie active. Il est cependant possible de compléter cette formation.

Par exemple :

- Bac Pro Bio-industries de transformation
- Bac Pro Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires
- Brevet Professionnel (BP) Industries agroalimentaires

➤ **OU SE FORMER EN PICARDIE**

- **En apprentissage :**

CFA IFRIA
41 avenue Paul Claudel
80480 Dury
Tél. : 03 22 53 23 19

➤ **POUR EN SAVOIR PLUS**

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de la matière au produit »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Lad jockey ou lad driver



Le lad-jockey travaille dans des écuries de galop, le lad-driver dans des écuries de trot monté ou de trot attelé. Equitation et soins aux chevaux sont leurs principales activités.

Ils entraînent les meilleurs chevaux. Leur première mission est de les préparer à la course. Ils sont capables d'exécuter chaque jour le travail d'entretien nécessaire au maintien de la condition physique d'un cheval de sport. Ils entretiennent aussi les harnachements et le matériel nécessaire aux chevaux.

Lors des courses, ils présentent l'animal, l'emmènent jusqu'à l'hippodrome puis le ramènent une fois l'épreuve terminée.

Seulement 5% des lads deviennent jockeys.

► DEBOUCHES

L'emploi direct est celui de cavalier d'entraînement (lad-jockey) au galop, et de lad-driver au trot. En fonction des aptitudes, il est parfois envisageable de monter en courses officielles en exerçant le métier de driver ou de jockey professionnel.

Les exigences physiques et éventuellement les accidents obligent à une reconversion précoce.

Les différents emplois accessibles sont donc palefrenier, cavalier-soigneur, cavalier d'entraînement, lad-jockey, lad-driver, chef d'écurie, entraîneur, agent des haras. Ils peuvent exercer dans les écuries d'entraînements de chevaux de courses, les centres équestres liés à la compétition ou encore les haras nationaux.

Actuellement la profession compte 2000 lads-jockeys salariés sur le plan national.

METIERS ACCESSIBLES

- Lad jockey
- Lad driver
- Cavalier(ière) d'entraînement ou soigneur(euse)
- Agent des haras...

► PROGRAMME

Enseignement général :

- Français
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Histoire-géographie
- Economie : organisation et fonctionnement de l'entreprise
- Vie sociale, civique et professionnelle
- Education physique et sportive.
- Module facultatif de langue vivante

Enseignement professionnel :

- Travail du cheval (entraînement)
- Soins au cheval (alimentation, hygiène vétérinaire)
- Entretien du matériel et des installations
- Hippologie et biologie animale
- Hygiène, élevage, sélection des chevaux
- Organisation et réglementation hippique
- Biologie végétale.

► ACCES

En Picardie, le CAPA Lad jockey se prépare en 1 an après la classe de 3^e.

Pour accéder au CAPA, il faut avoir fait 1 ou 2 ans avant dans l'école : on rentre donc soit en 4^e, soit en 3^e. L'internat est obligatoire.

Pour intégrer l'école, il faut passer une semaine de sélection en avril : test à cheval, test de niveau scolaire, test d'aptitude physique, test de motivation.

► STAGE

Les élèves alternent 3 semaines en écuries et 3 semaines à l'école.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques appliquées, coeff. 2
- Expression française, coeff. 2
- Sciences humaines, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère (les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Travail du cheval, coeff. 2
- Entraînement, coeff. 5
- Hippologie-biologie, coeff. 3
- Soins, coeff. 2
- Entretien du matériel et des installations, coeff. 2

➤ **POURSUITE D'ETUDES**

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- BEPA Activité hippiques
- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option élevage et valorisation du cheval

➤ **OU SE FORMER EN PICARDIE**

• **Dans le privé :**

AFASEC – École du Moulin à Vent

5 rue du Chauffour

BP 20004

60271 Gouvieux

Tél. : 03.44.57.07.02

➤ **POUR EN SAVOIR PLUS**

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Parcours « S'occuper des animaux »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.



Le maréchal-ferrant pose des ferrures, surveille la denture et veille à la santé générale des chevaux et de certains bovidés.

Il confectionne, en accord avec le vétérinaire, les ferrures orthopédiques ou thérapeutiques et en assure la pose. Il est donc chargé de la préservation du fonctionnement physiologique du pied pour les chevaux de pré, de course, ou de loisir.

Il se déplace d'écuries en écuries dans une camionnette toute équipée comprenant outils, four, seaux, tabliers.

Il s'agit d'un métier physique qui ne nécessite pas une grande force mais qui met le corps et en particulier le dos à l'épreuve, d'autant que les journées sont longues.

Des qualités de contact sont nécessaires aussi bien avec les animaux, avec lesquels il faut savoir être patient et calme, qu'avec les hommes avec qui il est bon d'entretenir des relations commerciales de bonne qualité.

Avec de l'expérience et à condition de compléter sa formation, le maréchal-ferrant peut se spécialiser en orthopédie équine, profession rare et recherchée.

► DEBOUCHES

Le taux d'insertion professionnelle de ce CAPA se situe autour de 75 %.

1 580 maréchal-ferrants travaillent en France, en majorité des hommes mais les femmes ne sont pas rares. Ils sont pour 70 % d'entre eux travailleurs indépendants et travaillent seuls.

Pour le reste, ils sont salariés dans une entreprise hippique ou de maréchalerie, ou encore ils choisissent l'armée, c'est à dire la gendarmerie, la garde républicaine ou l'armée de terre.

METIERS ACCESSIBLES

- Maréchal(e)-ferrant(e)
- Palefrenier(ière)
- Soigneur(euse) d'équidés

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	0h30	0h30
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h30	1h30
Agroéquipements	2h30	2h30
Zootecnie / hippologie	2h	2h
Sciences et techniques professionnelles	10h45	10h45
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

En Picardie, cette formation se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage**. Elle se déroule sur deux ans.

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Les modules professionnels comportent :

- **Entreprise et vie professionnelle** : fonctionnement d'une entreprise de maréchalerie, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques de maréchalerie** : biologie, sciences physiques, hippologie générale (principales races équines, alimentation du cheval, anatomie du pied et pathologies chez le cheval, équilibre du corps, caractéristiques des matériaux comme les métaux et les matières plastiques...)
- **Techniques et pratiques professionnelles** : forgeage, soudure, ferrage, manipulation du cheval... et respect des règles de sécurité.
- **Module d'approfondissement professionnel.**

➤ EXAMEN

Examen sous forme de 8 épreuves obligatoires qui prennent en compte pour partie ou totalement les résultats du contrôle en cours de formation

Domaine général :

- Expression française et communication, coeff. 2
- Mathématiques, coeff. 1
- Monde actuel (histoire-géographie et sciences économiques, sociales et de gestion), coeff. 1
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff. 1

Epreuve facultative de langue vivante étrangère (les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2).

Domaine professionnel :

- Techniques et pratiques professionnelles : ferrage courant, forgeage des fers et pose, coeff. 11
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff. 1
- Bases scientifiques (biologie, sciences physiques, hippologie), coeff. 2
- Approfondissement professionnel, coeff. 1

➤ POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- BEPA Activités hippiques
- Brevet technique des métiers (BTM) Maréchal-ferrant

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

MFR de Beauregard Clairfontaine
02260 Clairfontaine
Tél. : 03.23.97.27.30

ou

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Oise
Zac de Thère
24 rue de l'Industrie
60 000 Beauvais
Tél. : 03.44.02.21.16

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Parcours « S'occuper des animaux »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Production agricole, utilisation des matériels

spécialité productions animales



L'objectif de ce CAPA est de former des ouvriers qualifiés capables de conduire un élevage : alimentation, entretien, surveillance de l'état sanitaire du troupeau. Il veille à la qualité de l'environnement et aux règles de sécurité et d'hygiène.

- Quotidiennement, il faut nourrir les animaux. L'employé d'élevage donne la bonne ration à chacun, ajoute au besoin les compléments azotés ou des minéraux. Dans certains élevages, il peut gérer l'alimentation des bêtes par ordinateur.
- Il contrôle aussi la reproduction de l'élevage. Il adapte l'alimentation en fonction du stade de gestation, accompagne les naissances et donne les premiers soins aux nouveaux-nés.
- Il doit être capable d'intervenir en cas d'urgence et administrer des soins vétérinaires simples.
- Il s'occupe également de l'entretien des locaux : nettoyage et désinfection.

S'occuper d'animaux est passionnant mais parfois contraignant : la gestion d'un élevage nécessite du temps et de l'attention. Sans oublier les nuits blanches, quand les animaux sont malades ou quand il y a des naissances.

► DEBOUCHES

L'employé d'élevage travaille sous la responsabilité du chef d'exploitation. Dans les exploitations agricoles ou les élevages spécialisés de vaches, porcs, lapins, moutons, volailles ou de gibiers.

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) agricole qualifié(e)
- Employé(e) d'élevage
- Agriculteur(trice)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	1h	1h
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Gestion de l'entreprise et de l'environnement	0h30	0h30
Agroéquipements	4h45	4h45
Agronomie	1h30	1h30
Zootecnie	8h30	8h30
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

► DESCRIPTIF DES MATIERES

- **Gestion de l'entreprise et de l'environnement** : fonctionnement d'une exploitation agricole, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques professionnelles** : biologie (végétale, humaine et animale), physique-chimie, écologie et agronomie.
- **Techniques et pratiques professionnelles liées à un type d'élevage** : vaches, moutons, porcs, lapins, poulets ou gibiers (alimentation des animaux et reproduction, pesées, administration des traitements antiparasitaires, repérage d'un animal malade. Selon le type d'élevage, traite des vaches, ramassage et conditionnement des œufs...). Mise en place d'une culture pour nourrir les bêtes : travail du sol, semis, fertilisation et récolte.
- **Agroéquipements** : Utilisation et entretien des engins agricoles et des équipements (éclairage, chauffage, ventilation) de l'exploitation.

► STAGE

14 à 16 semaines de stage en exploitation agricole, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LPA.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère (les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.1.1
- Approfondissement professionnel, coeff.1

A noter : une délivrance par unités capitalisables (UC) est possible pour les candidats de la voie de l'apprentissage et de la formation continue des établissements habilités.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante élevage
- Bac pro Agroéquipement
- Eventuellement : Bac pro Maintenance des matériels option A agricoles
- Brevet Professionnel (BP) Responsable d'exploitation agricole
- Brevet Professionnel (BP) Agroéquipements
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux de la production animale
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles
- Certificat de spécialisation agricole (CSA) Tracteurs et machines agricoles, utilisation et maintenance

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En établissement privé :

- MFR, Villers-Bocage (80)

• En apprentissage :

- Lycée agricole Robert Schuman, Chauny (02)

- CFPPA, Verdilly (02)

- CFPPA, Vervins (02)

- CFA agricole départemental, Abbeville (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions végétales



Ce CAPA forme des ouvriers cultivateurs qualifiés, capables de conduire les différents engins agricoles et d'effectuer les travaux de base de l'exploitation.

Cet ouvrier agricole intervient aux différents stades d'une culture :

- préparer la parcelle et effectuer les semis et les plantations en respectant les règles de densité et de profondeur ;
- réaliser la fertilisation et l'amendement, les opérations d'entretien comme le binage, le sarclage ou le désherbage ainsi que repérer le stade de maturité d'une parcelle ;
- participer ensuite à la récolte et au conditionnement du produit et éventuellement des sous produits.

Pour réaliser toutes ces opérations, il utilise les différents équipements et matériels nécessaires. Il effectue les opérations d'entretien et de première maintenance et vérifie les sécurités.

Il doit bien sûr respecter les réglementations en vigueur, mais aussi être capable d'anticiper, par exemple, les risques possibles, les matériels nécessaires, les niveaux de production, etc. et de s'adapter à des aléas climatiques ou autres.

► DEBOUCHES

L'ouvrier agricole travaille sous la responsabilité du chef d'exploitation. Il peut-être employé par les exploitants agricoles ou par les organismes et entreprises liés à la production agricole.

METIERS ACCESSIBLES

- Conducteur(trice) de machines agricoles
- Ouvrier(ière) agricole qualifié(e)
- Agriculteur(trice)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	1h	1h
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Gestion de l'entreprise et de l'environnement	0h30	0h30
Agroéquipements	9h15	9h15
Agronomie	5h30	5h30
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

► DESCRIPTIF DES MATIERES

- **Gestion de l'entreprise et de l'environnement** : fonctionnement d'une exploitation agricole, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques professionnelles** : biologie (végétale, humaine et animale), physique-chimie, écologie et agronomie.
- **Techniques et pratiques professionnelles** : observation de l'état d'une parcelle (humidité du sol, stade de développement des végétaux, incidences du climat sur la culture), phases de culture (préparation du sol, semis, fertilisation, irrigation, récolte).
- **Agroéquipements** : utilisation et maintenance des matériels, entretien des bâtiments et des installations de l'exploitation.

► STAGE

14 à 16 semaines de stage en exploitation agricole, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LPA.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère (les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.11
- Approfondissement professionnel, coeff.1

A noter : une délivrance par unités capitalisables (UC) est possible pour les candidats de la voie de l'apprentissage et de la formation continue des établissements habilités.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- Bac pro Agroéquipement
- Bac pro Maintenance des matériels option A agricoles
- Brevet Professionnel (BP) Responsable d'exploitation agricole
- Brevet Professionnel (BP) Agroéquipements
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Chef d'exploitation ou ouvrier hautement qualifié en grandes cultures
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles
- Certificat de spécialisation agricole (CSA) Tracteurs et machines agricoles, utilisation et maintenance

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• Dans le privé :

- MFR, Beaulieu-les-Fontaines (60)

• En apprentissage :

- Lycée agricole privé Robert Schuman, Chauny (02)
- CFPPA, Verdilly (02)
- CFPPA, Vervins (02)
- CFA agricole et horticole de l'Oise, Airion (60)
- LP du Valois, Nanteuil-le-Haudoin (60) *sous réserve*
- CFA agricole départemental, Abbeville (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Productions horticoles spécialité pépinières



De la préparation du sol au conditionnement des végétaux, l'ouvrier horticole intervient tout au long de la croissance de jeunes plants. En ayant choisi la spécialité pépinières du CAPA, le diplômé s'occupera de végétaux d'extérieur : arbres forestiers, arbres fruitiers, arbustes, plantes ornementales.

Il assurera les travaux courants dans une pépinière soit :

- préparer et entretenir les sols et les cultures, sous serre ou en plein air,
- effectuer les travaux nécessaires à la croissance des arbustes : préparation et implantation des pousses, repiquage...,
- appliquer les fertilisants et traitements phytosanitaires,
- assurer le marquage, le conditionnement et le stockage des arbustes.

► DEBOUCHES

Le diplômé exerce comme ouvrier pépiniériste dans les entreprises de production horticole ou dans les services techniques des collectivités.

La production horticole (pépinière, arboriculture, floriculture) ne connaît pas de boom de l'emploi. Cependant, et malgré une vive concurrence internationale, les besoins croissent chaque année. Le paysage d'intérieur, les jardins particuliers et l'entretien constituent trois marchés en développement.

À l'avenir, la production devrait se spécialiser : biotechnologies, traitements phytosanitaires, culture hors sol, régulation climatique des serres par informatique...

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) horticole
- Pépiniériste
- Vendeur(euse)-conseil

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	0h30	0h30
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Gestion de l'entreprise et de l'environnement	0h30	0h30
Agroéquipements	2h	2h
Agronomie	0h30	0h30
Sciences et techniques horticoles	12h45	12h45
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

En Picardie, ce diplôme se prépare **uniquement par apprentissage** :

- Enseignements : 12 semaines par an en CFA
- Entreprise : 35 semaines par an et 35 heures/semaine

► DESCRIPTIF DES MATIERES

- **Gestion de l'entreprise et de l'environnement** : fonctionnement d'une entreprise horticole, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques professionnelles** : biologie, physique-chimie, agronomie (organisation et vie des végétaux, caractéristiques des différentes espèces et leurs exigences en terme de sol, de climat, d'exposition, ou d'arrosage).
- **Sciences et techniques horticoles** : multiplication des végétaux par semis, greffage, bouturage... ; suivi et entretien des végétaux (travaux de binage, sarclage, tonte, taille manuelle ou mécanisée) ; installation d'un tuteurage, d'un palissage ; repérage des maladies et traitement anti-parasitaire ; récolte et conditionnement des végétaux pour la mise en vente.
- **Agroéquipements** : Utilisation et entretien du matériel, des équipements et des bâtiments en respectant les règles de sécurité.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère
(les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.11
- Approfondissement professionnel, coeff.1

A noter : une délivrance par unités capitalisables (UC) est possible pour les candidats de la voie de l'apprentissage et de la formation continue des établissements habilités.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Productions horticoles
- Bac pro Technicien conseil-vente en produits horticoles et de jardinage
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux des productions horticoles (hors académie)

Eventuellement :

- Bac pro Travaux paysagers
- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux des aménagements paysagers

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En apprentissage :

CFA agricole départemental
21 rue du Lieutenant Caron
80100 Abbeville

Tél. : 03.22.20.77.65

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'horticulture et du paysage », « Agents techniques de la fonction publique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Productions horticoles

spécialité productions florales et légumières



Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés capables d'assurer les travaux courants en horticulture.

En productions florales et légumières, il travaille principalement chez un maraîcher pour cultiver des légumes ou chez un horticulteur pour produire des fleurs et des plantes en pot.

Il intervient tout au long de la croissance des jeunes plants, il assure le suivi, la surveillance, l'entretien courant et l'acclimatation des végétaux. Il maîtrise les cultures pleine terre ou hors sol. Il connaît les techniques pour protéger les cultures des parasites mais aussi du gel, du vent ou de la chaleur. Enfin, il participe à la récolte et au conditionnement des produits. Il peut également participer à la vente des végétaux et préparer les commandes.

► DEBOUCHES

Chez un maraîcher, il cultivera des légumes ou chez un horticulteur, des fleurs et des plantes en pot.

Le secteur de la production légumière est l'un des plus importants employeurs de main-d'oeuvre après la viticulture et la production fruitière. On compte 200 000 emplois (dont 50% de saisonniers) pour 40 000 exploitations légumières.

La production horticole (pépinière, arboriculture, floriculture) ne connaît pas de boom de l'emploi. Cependant, et malgré une vive concurrence internationale, les besoins croissent chaque année. Le paysage d'intérieur, les jardins particuliers et l'entretien constituent trois marchés en développement.

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) horticole
- Maraîcher(ère)
- Vendeur(euse)-conseil

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	0h30	0h30
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Gestion de l'entreprise et de l'environnement	0h30	0h30
Agroéquipements	2h	2h
Agronomie	0h30	0h30
Sciences et techniques horticoles	12h45	12h45
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

► DESCRIPTIF DES MATIERES

- **Gestion de l'entreprise et de l'environnement** : fonctionnement d'une entreprise horticole, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques professionnelles** : biologie, physique-chimie, agronomie (organisation et vie des végétaux, caractéristiques des différentes espèces et leurs exigences en terme de sol, de climat, d'exposition, ou d'arrosage).
- **Sciences et techniques horticoles** : multiplication des végétaux par semis, greffage, bouturage... ; installation d'une culture en pleine terre et hors sol ; suivi et entretien des végétaux (travaux de binage, sarclage, éboutonnage, taille manuelle ou mécanisée) ; installation d'un tuteurage, d'un palissage ; repérage des maladies et traitement anti-parasitaire ; arrosage et fertilisation des sols ; récolte et conditionnement des végétaux pour la mise en vente.
- **Agroéquipements** : Utilisation et entretien du matériel, des équipements et des bâtiments en respectant les règles de sécurité.

► STAGE

14 à 16 semaines de stage en entreprise, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LPA.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère
(les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.11
- Approfondissement professionnel, coeff.1

A noter : une délivrance par unités capitalisables (UC) est possible pour les candidats de la voie de l'apprentissage et de la formation continue des établissements habilités.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Productions horticoles
- Bac pro Technicien conseil-vente en produits horticoles et de jardinage
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux des productions horticoles (hors académie)

Eventuellement :

- Bac pro Travaux paysagers
- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux des aménagements paysagers

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Château Potel, La Ferté-Milon (02)

• En établissement privé :

- Le Moulin Vert, Le Mesnil-Theribus (60)
- MFR, Yzengremer (80)

• En apprentissage :

- CFA horticole, Laon (02)
- Lycée agricole de l'Oise, Beauvais (60)
- Lycée horticole, Ribecourt-Dreslincourt (60)
- CFA agricole départemental, Abbeville (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'horticulture et du paysage », « Agents techniques de la fonction publique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Services en milieu rural

- dominante services aux personnes
- dominante accueil vente

Le CAP agricole permet d'obtenir une qualification professionnelle dans le secteur du service à la personne et dans le secteur de l'accueil et la vente.

Au niveau du service à la personne, le titulaire de ce CAPA devra pouvoir seconder les personnes (enfants, personnes âgées, malades, handicapées...) dans leurs tâches quotidiennes : alimentation, habillage, hygiène des personnes et des locaux, accueil, administration...

Il devra, par exemple, pouvoir assurer la préparation de repas équilibrés, préparer un biberon, changer un bébé, assurer l'entretien du linge, maîtriser l'utilisation et l'entretien des appareils ménagers et de collectivités, lire les ordonnances, remplir les feuilles de soin, faire les courses...

Dans le cadre de l'accueil et de la vente, il devra pouvoir notamment :

- Participer à l'accueil de la clientèle et lui faire préciser ses besoins ou ses attentes
- Se montrer ouvert au dialogue
- Contribuer à la décoration du local d'accueil ou du lieu de vente
- Participer à l'entretien des locaux et au rangement des réserves
- Savoir distinguer l'origine, la composition, la variété et la date limite de consommation des produits vendus
- Participer au conditionnement du produit, à la gestion des stocks et à l'approvisionnement du rayon
- Contribuer à la tenue des documents commerciaux : factures, chèques, bons de commande et de livraison...
- Déchiffrer l'ensemble des codes et de l'étiquetage
- Etablir une fiche de caisse et procéder à l'encaissement...



► DEBOUCHES

Au niveau du service à la personne, il peut exercer :

- Dans des organismes de services aux personnes : maisons de retraite, hôpitaux, maisons de cure, cantines scolaires, centres de loisirs, restaurants d'entreprise...
- Chez des particuliers

Il peut avoir plusieurs employeurs et travailler seul ou en équipe.

Au niveau de l'accueil et de la vente, c'est un professionnel qualifié qui exerce dans les :

- Exploitations agricoles et para-agricoles : vente directe à la ferme, marchés locaux...
- Commerces de proximité en milieu rural
- Villages de vacances...

METIERS ACCESSIBLES

- Employé(e) technique de collectivité
- Agent(e) hospitalier(ière)
- Aide à domicile, aide-ménagère, assistant(e) de vie
- Vendeur(euse)

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	3h	3h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	3h	3h
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	2h	2h
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Economie familiale et sociale	11h15	11h15
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

► DESCRIPTIF DES MATIERES

- **Entreprise et vie professionnelle** : organisation des services en milieu rural.
- **Bases scientifiques des techniques professionnelles** : étude du monde vivant, nutrition humaine (anatomie de l'appareil digestif, composition des aliments...), étude des microorganismes, connaissance du public visé (enfant, adolescent, personne handicapée et âgée).
- **Techniques et pratiques professionnelles** :
 - Service en milieu familial et collectif : préparation des repas, entretien des locaux et du linge, assurer le confort et le bien-être des personnes (toilette, déplacement...), connaître les techniques d'animation (activités physiques, de loisirs...)
 - Activités commerciales : approvisionnement, commande, réception, stockage, mise en vente...
- **Module d'approfondissement professionnel** : selon l'établissement, il permet d'approfondir soit le secteur des services à la personne, soit le secteur de l'accueil-vente, soit les deux.

► STAGE

14 à 16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LPA.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère (les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.11
- Approfondissement professionnel, coeff.1

► POURSUITE D'ETUDES

Exemples de poursuite d'études après ce CAPA :

- BEPA Services :
 - spécialité services aux personnes
 - spécialité secrétariat-accueil
- Bac pro Services de proximité et vie locale
- Bac pro Services en milieu rural
- Bac pro Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires
- Bac pro Services (accueil, assistance, conseil)
- Mention Complémentaire Aide à domicile
- Sur concours :
 - Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale
 - Diplôme d'Etat d'auxiliaire de vie sociale
 - Diplôme d'Etat d'aide-soignant...

► OU SE FORMER EN PICARDIE

- **En lycée public** :
 - LPA de la Haute Somme, Péronne (80)
- **Dans le privé** :
 - MFR, Ambleny (02)
 - Lycée Sainte Julie Billiard, Orvillers-Sorel (60)
 - CFPR, Vaumoise (60)
- **En apprentissage** :
 - CFA agricole départemental, Abbeville (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Aide aux personnes », « Vendre »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA SOIGNEUR d'équidés



Soin aux chevaux et entretien des écuries et du matériel sont les deux tâches principales du soigneur d'équidés.

Passionné par l'univers équestre, il a en charge de dix à douze chevaux d'élevage ou de sport. Il assure tout d'abord les soins, leur donne à manger, les panse et les brosse. Il connaît le comportement de chacun, surveille leur état de santé et administre même certains traitements simples.

Cependant il passe plus de la moitié de son temps à l'entretien des boxes (paillage, litière ...), des aires de travail, des chevaux et des installations. Il prend également soin du matériel (harnais, selles) et participe à la maintenance générale du centre : tailler les haies, faire les foin, conduire le tracteur ou peindre les clôtures.

Robuste, pour porter les sacs de fourrage et les seaux, il faut aussi être résistant car les journées sont longues et fatigantes. Pas de dimanche ni de jour férié, et qu'il vente ou qu'il neige il travaille dès 6 heures du matin dans des écuries non chauffées ou à l'extérieur.

Soucieux de la propreté, le soigneur doit s'improviser aussi bricoleur : posséder quelques rudiments de mécanique (réparer un tracteur), de maréchalerie (déferrer un cheval), de maçonnerie et de menuiserie (pour l'entretien des écuries).

Malgré la pénibilité du travail, la passion du cheval est la plus forte et le nombre de filles qui suivent cette formation est bien supérieur au nombre de garçon.

► DEBOUCHES

Les débouchés se situent essentiellement dans la filière élevage, dans les centres d'entraînement des chevaux de course, haras publics ou privés, et dans les centres de tourisme équestres, poneys-clubs.

L'Ile de France compte de nombreux centres ainsi que l'Ouest inscrit dans une tradition d'élevage.

Les haras importants permettent au soigneur et soigneuses de devenir responsable d'écurie, après quelques années d'expérience, mais les possibilités d'évolution restent limitées.

METIERS ACCESSIBLES

- Palefrenier(ière)
- Soigneur(euse) d'équidés

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	0h30	0h30
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Gestion de l'entreprise et de l'environnement	0h30	0h30
Agroéquipements	1h30	1h30
Agronomie	0h30	0h30
Zootecnie / hippologie	10h45	10h45
Equitation	2h30	2h30
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

► DESCRIPTIF DES MATIERES

Les modules professionnels comportent :

- **Entreprise et vie professionnelle** : fonctionnement d'une entreprise hippique, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques professionnelles** : biologie, physique-chimie, hippologie (principales races équin, alimentation du cheval, appareil respiratoire et digestif, mécanismes de défense de l'organisme...)
- **Techniques et pratiques professionnelles** : entretien quotidien, hygiène et soins courants des chevaux (contention et manipulation, gestes simples de maréchalerie, alimentation, repérage de chevaux malades et administration des traitements prescrits...), utilisation du cheval (préparation, équitation pour l'exercice et le travail des chevaux, dressage préparatoire des jeunes chevaux...), entretien et réparations simples du matériel, des installations et des bâtiments.
- **Module d'approfondissement professionnel.**

► STAGE

14 à 16 semaines de stage en milieu professionnel complètent la formation.

► EXAMEN

Examen sous forme de 8 épreuves obligatoires qui prennent en compte pour partie ou totalement les résultats du contrôle en cours de formation.

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1

Epreuve facultative en Langue vivante

(les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.1
- Approfondissement professionnel, coeff.1

A noter : une délivrance par unités capitalisables (UC) est possible pour les candidats de la voie de l'apprentissage et de la formation professionnelle continue des établissements habilités.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- BEPA Activités hippiques
- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option élevage et valorisation du cheval

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En établissement privé :

- MFR de Beaugard Clairfontaine, Clairfontaine (02)
Tél. : 03 23 97 27 30

• En apprentissage :

- MFR de Beaugard Clairfontaine, Clairfontaine (02)
Tél. : 03 23 97 27 30
- CFA agricole de la Haute Somme, Ribemont-sur-Ancre (80)
Tél. : 03 22 40 30 93

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
- Parcours « S'occuper des animaux »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA TRAVAUX paysagers



L'ouvrier paysagiste aménage et entretient principalement les parcs, jardins et espaces verts ou terrains de sport, mais aussi des halls d'hôtel ou de réception, bureaux ou espaces d'exposition.

- Il prépare les sols (terrassement, drainages, bêchage, désherbage...), effectue les semis et les plantations de végétaux qu'il protège à l'aide de bâche, d'écorce de pins ou de grillages.
- Il installe les pelouses en utilisant des méthodes adaptées à la topographie du sol. Il réalise également des petits travaux de maçonnerie (bordures, dalles, pavés...).
- Il taille les arbres et arbustes pour obtenir des formes particulières et entretient des surfaces par le binage des massifs, le ramassage des feuilles, le décapage de la mousse ou le débroussaillage.
- Il régule la croissance des plantes en apportant les éléments nécessaires : eau, engrais, traitements phytosanitaires.
- Il règle et répare le système d'arrosage et assure l'entretien courant du matériel ainsi que le diagnostic des pannes usuelles.
- Il peut conduire des engins spécifiques tels que mini-chargeuse, mini-pelle.

Il travaille seul ou en équipe sur les instructions d'un chef d'équipe, d'un conducteur de travaux ou du chef d'entreprise. Le métier s'exerce dehors le plus souvent et par tous les temps. Ses déplacements sont fréquents. Ce professionnel peut être amené à porter de lourdes charges.

► DEBOUCHES

L'ouvrier paysagiste travaille dans des établissements privés (entreprises de création, d'entretien de jardins particuliers ou d'aménagements collectifs, de constructions décoratives) ou publics (services des espaces verts des villes, collectivités territoriales, syndicats intercommunaux).

Le développement des structures pour les loisirs et la préoccupation croissante pour le cadre de vie en font une activité en expansion.

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) paysagiste
- Jardinier(ière) d'espaces verts

► PROGRAMME

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h	2h
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	0h30	0h30
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Biologie – Ecologie	1h	1h
Physique et chimie	0h30	0h30
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h	1h
Gestion de l'entreprise et de l'environnement	0h30	0h30
Agroéquipements	2h	2h
Agronomie	0h30	0h30
Aménagements paysagers	12h15	12h15
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

► DESCRIPTIF DES MATIERES

- **Gestion de l'entreprise et de l'environnement** : fonctionnement d'une entreprise, notions de contrat de travail, de statut, de protection sociale...
- **Bases scientifiques des techniques et pratiques professionnelles** : biologie, physique-chimie, agronomie (organisation et vie des végétaux, caractéristiques des différentes espèces et de leurs exigences en terme de sol, de climat, d'exposition ou d'arrosage).
- **Aménagements paysagers** : mise en place d'aménagements paysagers à partir de la lecture d'un plan et de relevés topographiques, initiation au piquetage et au traçage, exécution de travaux de terrassement, de drainage, de maçonnerie. Réalisation de plantations diverses et participation à l'installation de mobiliers d'extérieur, de jeux préfabriqués. Taille des végétaux, entretien d'un gazon, repérage des anomalies et traitements des maladies.
- **Agroéquipements** : Utilisation et entretien du matériel ; respect des règles de sécurité.

► STAGE

14 à 16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LPA.

► EXAMEN

Domaine général :

- Mathématiques, coeff.1
- Expression française et communication, coeff.2
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff.1
- Monde actuel, coeff.1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère
(les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2)

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff.2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff.1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff.11
- Approfondissement professionnel, coeff.1

A noter : une délivrance par unités capitalisables (UC) est possible pour les candidats de la voie de l'apprentissage et de la formation continue des établissements habilités.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Travaux paysagers
- Brevet Professionnel (BP) Travaux paysagers
- Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux des aménagements paysagers
- Certificat de spécialisation (CSA) Taille et soins des arbres
- Brevet de technicien agricole (BTA) Aménagement de l'espace spécialité gestion de la faune sauvage

► OU SE FORMER EN PICARDIE

• En lycée public :

- LP Château Potel, La Ferté-Milon (02)
- EREA, Crèvecœur-le-Grand (60)

• En établissement privé :

- LPA Robert Schuman, Pouilly-sur-Serre (02)
- Le Moulin Vert, Le Mesnil-Theribus (60)
- MFR, Yzengremer (80)

• En apprentissage :

- CFA horticole, Laon (02)
- Lycée agricole de l'Oise, Beauvais (60)
- Lycée horticole, Ribecourt-Dreslincourt (60)
- CFA agricole départemental, Abbeville (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'horticulture et du paysage », « Agents techniques de la fonction publique »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

CAPA Vigne et vin



Le CAPA forme des ouvriers qualifiés capables de participer aussi bien à la conduite d'un vignoble qu'aux opérations en cave ou en chai.

Le titulaire du CAPA est capable d'implanter et de surveiller un vignoble : préparation du sol, fertilisation, plantation, interventions sur le développement des ceps.

Il assure aussi la récolte et le transport du raisin, puis les opérations en cave ou en chai sous la conduite du maître de chai : traitement de la vendange, nettoyage du matériel, vinification et élevage du vin.

Il utilise et entretient les équipements et matériels nécessaires dans le vignoble et dans la cave.

Les journées sont longues. Le vigneron vit au gré des saisons et dort peu pendant les vendanges. Le travail est souvent physique. Travailler au grand air peut être attirant pour certains, mais il ne faut pas négliger la difficulté à exercer sous la pluie, dans le froid ou le vent.

► DEBOUCHES

Selon les cas, le viticulteur travaille dans les vignes, un outil à la main ou à l'aide de machines agricoles (tracteur, épandeur d'engrais...). La plupart ont recours à des salariés : caviste, maître de chai, ouvriers... Les saisonniers (au moment des vendanges) représentent environ 20% des salariés.

L'ouvrier vigneron titulaire du CAPA Vigne et vin exerce une activité salariée dans un vignoble ou dans une cave, une exploitation ou une entreprise viti-vinicole ou encore dans une coopérative vinicole.

METIERS ACCESSIBLES

- Ouvrier(ière) vigneron(ne)
- Viticulteur(trice)
- Caviste

► PROGRAMME

En Picardie ce CAPA est préparé **uniquement par apprentissage** :

- 1 semaine sur 3 au centre de formation
- 2 semaines sur 3 chez un maître d'apprentissage.

La formation est découpée en **unités capitalisables** (UC).

Le CAPA Vigne et vin comporte 8 UC obligatoires. La formation totale prévoit 920 heures de cours sur une durée de deux ans.

Matières	Nombre d'heures
UC 2 Mathématiques	120 h
UC 4 Français	100 h
UC 7 Education physique et sportive, santé, sécurité	60 h
UC 11 Connaissances scientifiques liées à la viticulture	180 h
UC 12 Conduite de la vigne et élaboration du vin. Techniques en entreprise	180 h
UC 51 Vie sociale et professionnelle	80 h
UC 52 Environnement socio-professionnel et fonctionnement d'une exploitation viticole (rapport de stage)	60 h
UCAR 8 Mécanique-machinisme	140 h

► DESCRIPTIF DES UNITES CAPITALISABLES

UC 2 : Mathématiques

- Calculs de surfaces, de volumes, prix moyens, débits...
- Calculs de proportionnalités et de pourcentages...
- Représentations graphiques et interprétation des résultats...

UC 4 : Expression française

- Etude et compréhension de texte
- Rédaction...

UC 7 : Education Physique et sportive

- Mettre en oeuvre des comportements moteurs adaptés à des situations professionnelles et sociales

UC 11 : Connaissances scientifiques liées à la viticulture

- Etude de l'anatomie de la vigne
- Etude du cycle végétatif de la vigne
- Etude du sol et du climat
- Etude de la maturation et des phénomènes de fermentation
- Etude des cépages et des porte-greffes.

UC 12 : Conduite de la vigne et élaboration du vin

- Installation préalable à la plantation de la vigne
- Connaissances générales des différents travaux de la conduite de la vigne
- Réglementation et taille (Chablis, Cordon Royat, Guyot, Vallée de la Marne)
- Principe des amendements de la fertilisation et des traitements phytosanitaires
- Etude et reconnaissance des parasites et maladies de la vigne et des adventices
- Connaissances générales du schéma de vinification
- Conduites des vinifications champenoises

UC 51 : Vie sociale et professionnelle

- Connaissance des actes de la vie du professionnel, du citoyen, du consommateur.
- Histoire et géographie.
- Connaissance et utilisation des outils de communication et de diffusion de l'information.

UC 52 : Environnement socio - professionnel et fonctionnement d'une exploitation viticole

- Rapport de stage

U.C.A.R. (Unité capitalisable d'adaptation régionale) 8 : Mécanique - machinisme

► EXAMEN

Pour obtenir ce CAPA, il faut avoir validé les 8 unités capitalisables durant les 2 années. Les candidats peuvent repasser les UC non obtenues et conserver pendant 5 ans le bénéfice des UC acquises.

► POURSUITE D'ETUDES

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin (hors Picardie)
- Bac pro Technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux
- Brevet professionnel (BP) Responsable d'exploitation agricole orientation vigne et vin
- Brevet professionnel agricole (BPA) Travaux de la vigne et du vin (hors Picardie)

► OU SE FORMER EN PICARDIE

- **En apprentissage :**

CFPPA

4 avenue Guynemer

02400 Verdilly

Tél. : 03.23.69.15.47

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents de l'Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Diplômes « Les CAP » ; « Du CAP au BTS et DUT »
- Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Voie pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Le Dico des métiers
- Les fiches métiers

Vous les trouverez : au centre de documentation et d'information (CDI) de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.